



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Pollenzo, 25 marzo 2013**

**Lectio Magistralis**

*La FAO e le sue politiche*

**José Graziano da Silva**

**Direttore generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e  
l'Agricoltura (FAO), Food and Agriculture Organization of the United Nations**

*Saluto del Rettore*

**Piercarlo Grimaldi**



Illustre Direttore Generale,

a nome di tutta l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche La ringrazio per essere oggi qui con noi, nel nostro giovane Ateneo, nato appena nove anni fa.

La nostra Università è una realtà didattica e scientifica di riconosciuta eccellenza internazionale. Le Scienze Gastronomiche hanno trovato in questa istituzione uno dei luoghi d'eccellenza per individuare e consolidare tratti di spessore epistemologico che stanno alla base del farsi di ogni scienza. L'Ateneo ha partecipato in modo attivo e autorevole all'affermarsi di vasti settori di conoscenza che attengono alla terra e al cibo. L'elaborato quadro teorico, tecnico e metodologico si fonda sull'impegno di tutta la comunità accademica ed è volto a ricercare rapporti, nessi e ragioni scientifiche tra settori disciplinari anche molto differenziati, che non sempre dialogano compiutamente tra di loro. Qui ogni sapere, ogni disciplina s'interroga e cresce in un fecondo dialogo con le altre. In questa visione olistica, dunque, l'Ateneo vuole essere forza agente, critica e attiva di fronte alle nuove sfide che il mondo oggi ci riserva.

È in questo quadro di riferimento che la nostra Università non può che riconoscersi pienamente nelle ragioni e negli obiettivi strategici propri della prestigiosa Istituzione internazionale che Lei presiede. Noi ci sentiamo molto vicini alla missione ideale e sostanziale della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, che ha come scopo la lotta contro la fame nel mondo e il diritto per ogni uomo a una congrua nutrizione.

I passi compiuti e da compiere, nel quadro di questo progetto globale, possono essere considerati come parte del virtuoso processo evolutivo dell'uomo, del suo inesausto farsi di umanità. La storia di lunga durata, la profondità mitica che l'uomo ha sino ad ora sperimentato si fondano sulla conoscenza e l'interpretazione dei ritmi spazio-temporali, un'esplorazione culturale che l'uomo compie soprattutto attraverso i suoi sensi. Il cibo, l'alimentazione, la terra da cui tutti veniamo e a cui tutti torniamo, sono alla base, dunque, di questa globale, cognitiva, olistica interpretazione e quindi motore e generatore della sua incessante costruzione di umanità. Dove non c'è cibo, dove l'alimentazione diventa ragione della quotidiana "malora" che perseguita e offende le persone che il mondo lascia al margine del suo sviluppo, anche il processo evolutivo di umanizzazione diventa precarietà, sofferenza, incertezza di futuro.

Il cibo dunque, forse mai come oggi, si ripropone nella doppia veste di una risorsa ad un tempo materiale e immateriale, perché da un lato riveste un'essenziale funzione riproduttiva, biologica, dall'altro assolve in modo altrettanto importante alla riproduzione affettiva. Nella misura in cui la crisi del presente rimette in discussione le



certezze della vecchia tradizione intellettuale eurocentrica, risulta sempre più importante ritornare a recuperare il complesso dei saperi tradizionali connessi alla terra e al cibo: saperi di un passato non remoto, che in molte parti della terra sono ancora risorse insuperate e dominanti, possono diventare una risorsa preziosa, un patrimonio per affrontare questo difficile momento di transizione.

Sino a tutto l'Ottocento e ancora nella prima parte del Novecento il corpo, la salute, la malattia venivano curati con la sapienzialità alimentare che soprattutto la donna possedeva; una conoscenza profonda, oggi pressoché dimenticata. La cucina tradizionale del passato era il luogo dove, attraverso la combinazione e la trasformazione degli alimenti, si esercitava un sapere sperimentale, empirico che, trasmesso di generazione in generazione, provvedeva a mantenere in salute la famiglia. Come il contadino ritardava l'immissione in pattumiera degli oggetti esausti della cascina, ricombinandoli creativamente e dando vita a nuovi oggetti, frutto del sapere empirico tradizionale, del *bricolage* teorizzato da Lévi-Strauss (1962), così la donna preveniva e curava creativamente la famiglia con il *bricolage* alimentare.

Molte malattie del presente sono anche l'amaro frutto di questo dimenticato sapere popolare. Io credo - se mi consente la presuntuosa comparazione - che il ruolo delle nostre due istituzioni sarà sempre più quello dell'intervenire, attraverso il cibo, nella prevenzione, nella cura tesa ad armonizzare il corpo e la mente dell'individuo.

In questo quadro, occorre dunque contribuire e integrare il *welfare*, lo stato sociale, lo stato di benessere che sempre meno le istituzioni pubbliche riescono a garantire anche nelle società più moderne e avanzate. Questo nuovo percorso di prevenzione e di cura, che si fonda su un democratico e corretto consumo dei frutti della terra, contribuirà a ridurre o quantomeno ritardare l'ingresso dell'individuo nel sistema sanitario che oggi, a fronte della crisi, denuncia già radicali segnali di depotenziamento. Un progetto di politica alimentare che, da un lato, interpreta il cibo come elemento sostenibile, naturale, ritmo costitutivo della salute, dall'altro, valorizza e spiega gli altrettanti tratti simbolici e affettivi che ne sono parte costituente come una preziosa, ineludibile risorsa per il vitale benessere dell'uomo. Un nesso tra salute e terra che Cesare Pavese, uno dei più grandi narratori del Novecento, nato su queste colline, icasticamente esplicita molto bene: "il corpo sano è come un campo che dà frutti" (Pavese, 1965, p. 72). È anche in questa direzione che vorremmo si formassero i giovani che frequentano l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. D'altra parte il percorso è già consolidato, poiché si fonda sui principi etici, morali e antropologici del cibo che ispirano *Slow Food* e il grande progetto *Terra Madre* (Petrini, 2010), principi che si sono via via diffusi e radicati su buona parte del pianeta e che costituiscono oggi la più riconosciuta e autorevole base di conoscenza per ritrovare, ritagliare parti, frammenti di mondo in cui l'uomo crede che lavorare e rispettare la terra sia ancora un atto civilizzatore che contribuisca ad un virtuoso processo evolutivo.



Egregio Direttore Generale, la *Lectio Magistralis* che si appresta a pronunciare sarà senz'altro l'occasione per un'approfondita riflessione su temi che appartengono al nostro ideale percorso formativo e scientifico e rappresenta un compiuto riconoscimento all'operato della nostra Università.

Quale restituzione e ringraziamento immateriale alla sua presenza a Pollenzo vogliamo farLa partecipe di una espressione proverbiale.

Il pane rappresenta non solo il cibo del mondo, come sa bene l'Agenzia che Lei presiede, ma è anche una delle più importanti misure del mondo. 'Buono come il pane' si usava dire fino a poco tempo fa per comparare la pagnotta con altri prodotti alimentari, ma soprattutto per comparare il vissuto di una persona, per esaltarne le virtù. Nell'espressione 'buono come il pane' sono compresi i tratti valoriali del buono, del pulito, del giusto (Petrini, 2005) che ogni contadino sapeva comprendere ed interpretare in un più vasto, organico e costitutivo progetto comparativo. 'Buono come il pane', una formula popolare, parte di un complesso sapere proverbiale che Erasmo da Rotterdam (2013) definiva *Adagia* (ne raccolse e ne commentò oltre 4000), e che oggi possiamo ridefinire con l'intelligenza del presente algoritmo contadino, ancora utile per reinterpretare il mondo e altrettanto importante e prezioso quanto l'intraducibile algoritmo che genera la rete digitale. Della tradizione del pane una vasta parte del mondo non sa più nulla, perché priva dei saperi del passato, dell'artigianale fabrilità della famiglia e della comunità. La pasta del pane che lievita nella notte nella madia della famiglia contadina e che al mattino viene portata al forno comunitario per la cottura, attiene a un patrimonio gastronomico profondo, a un più vasto saper fare procreativo che la famiglia del presente non possiede più, che getta stoltamente, senza desacralizzarlo, il pane non consumato nella giornata perché non sa più che "il pane di ieri è buono domani" (Bianchi, 2008).

È anche a partire da questa piccola memoria della tradizione che noi vorremmo condividere con la sua Istituzione il nostro contributo scientifico e formativo nella spartita speranza di un più sostenibile futuro.



## Bibliografia

Enzo Bianchi (2008), *Il pane di ieri*, Torino, Einaudi.

Claude Lévi-Strauss (1962=1964), *Le pensée sauvage*, trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, il Saggiatore.

Cesare Pavese (1949=1965), *Il diavolo sulle colline*, Torino, Einaudi.

Carlo Petrini (2005), *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi.

- (2010), *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Milano, Giunti.

Erasmus da Rotterdam (2013), *Adagia di guerra, pace, saggezza, follia*, a cura di Davide Canfora, Palermo, Sellerio.