

L'UNIVERSITÀ DI POLLENZO

Geopolitica alimentare la nuova laurea che guarda alle relazioni internazionali

Scienze gastronomiche inaugura il diciannovesimo anno accademico con 600 studenti iscritti e una lectio del commissario Ue Timmermans

di **Cristina Palazzo**

La cultura del gusto passa da Pollenzo, piccola frazione di Bra, con l'università delle Scienze gastronomiche che è pronta a raddoppiare i corsi di laurea magistrale e a fare massa critica con gli atenei del Piemonte, tenendo fisso lo sguardo sul mondo. Da eccellenza del territorio «è ormai un brand. Anche se giovane e piccola, la nostra realtà, fondata da [Slow Food](#) e Regione, è conosciuta in tutto il mondo», ammette il rettore Bartolomeo Biolatti. Nata nel 2004, si prepara a inaugurare il diciannovesimo anno accademico con circa 600 studenti tra corsi di laurea, master e dottorati, giovani futuri gastronomi e figure professionali nuove nel panorama alimentare che dalla piccola frazione del Cuneese partono per scoprire la gastronomia mondiale. Numeri lontani dagli altri tre atenei piemontesi ma non come vocazione internazionale: gli studenti di Scienze Gastronomiche arrivano da 60 Paesi del mondo. Ed è proprio alle politiche internazionali che guarda la nuova lau-

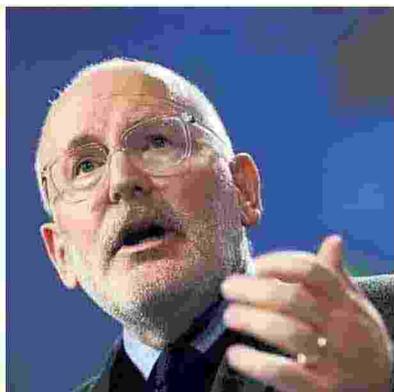
rea magistrale in Gastronomia internazionale e geopolitica alimentare. Il corso sarà il secondo come magistrale, gli studenti approfondiranno le culture alimentari del mondo e l'importanza del cibo nelle relazioni e nelle politiche internazionali. Un approccio culturale che affiancherà la laurea magistrale già attiva più rivolta all'aspetto economico e manageriale della sostenibilità del cibo, oltre la triennale di Scienze e Culture Gastronomiche, un'eccellenza in Italia. «Ci sono gravissimi problemi come la pandemia, la guerra, i flussi migratori per cui le grandi potenze non riescono ad affrontare seriamente il tema del cambiamento climatico. E in questo si inserisce anche l'importanza di parlare di geopolitica alimentare», spiega il rettore Bartolomeo Biolatti. La transizione ecologica sarà al centro dell'inaugurazione dell'anno accademico di domani «è la grande sfida, siamo tutti consapevoli delle gravi condizioni del nostro pianeta e dobbiamo reagire. Nella nostra Università il cibo è al centro di tutto e basiamo la formazione dei nostri studenti sui valori della sostenibilità e sovranità ali-

mentare. Vogliamo preparare i futuri professionisti ad affrontare la sfida nel sistema alimentare, partendo dalla produzione e seguire la filiera dall'acquisto dalle materie prime alla scelta di produttori che tutelino i loro lavoratori». La lectio magistralis sarà affidata al vice presidente esecutivo della Commissione europea Frans Timmermans, responsabile del Green Deal.

Interverrà il presidente dell'Università, [Carlo Petrini](#). Sarà un momento per fare il punto sulle prossime sfide dell'ateneo anche se alcune sono ancora da scoprire. Come la costruzione di «un'alleanza sul cibo con le università del Piemonte», annuncia il rettore. Non aggiunge molto di più se non che «la stiamo costruendo, il sistema universitario piemontese ha tutte le competenze per affrontare qualsiasi problematica, ha migliaia di ricercatori e grandi infrastrutture. Sul cibo possiamo offrire molto». Lo scorso anno è stata fondata la Società scientifica di Scienze Gastronomiche, «uno spazio per tutti i cultori del cibo che trova casa nell'evento [Terra Madre](#)».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





▲ **Commissione europea**
Frans Timmermans,
vicepresidente esecutivo



▲ **Da tutto il mondo**
Sono 600 gli studenti iscritti, che arrivano da 60 Paesi nel mondo