

La ricetta dell'Unisg di Pollenzo

UNIVERSITÀ

Comunità, inclusione, uguaglianza, ma anche solidarietà: un modello valido per il pianeta

Nella sala rossa dell'Albergo dell'Agenzia mercoledì 20 febbraio si è svolta l'inaugurazione ufficiale dell'anno accademico 2018-2019 dell'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo.

La celebrazione è cominciata con l'esibizione del coro studentesco e l'intervento del magnifico rettore Andrea Pieroni, che dopo un'introduzione su temi di attualità, con particolare riferimento alla malnutrizione e all'obesità, ha sottolineato come la nostra comunità mondiale si riconosca oggi camminare su «una corda tesa su di una voragine».

Le parole del filosofo Nietzsche sono qui riprese per sottolineare il momento storico cruciale in cui viviamo, nel quale bisognerebbe andare avanti superando la furia del quotidiano e i limiti del sistema. Ha proseguito, poi, declinando i *sustainable development goals* (Sdg), fissati dalle Nazioni unite per il 2030: 17



MARCATO

obiettivi specifici che impegnano all'azione per dare sostanza a uno sviluppo socialmente e ambientalmente sostenibile. L'obiettivo numero 4, divenuto prioritario per l'Unisg, è un'offerta formativa intesa come «realtà vibrante, luogo di ristoro mentale e stazione di posta di gente in cammino». Sdg4 diviene quindi un traguardo raggiungibile, grazie all'introduzione di due nuovi corsi di laurea

e di laurea magistrale e di tre dimensioni al centro della didattica e della ricerca di Pollenzo: le scienze del viaggio, la documentazione e conoscenza dei prodotti di piccola scala e il ponte costante con l'economia circolare.

Pieroni ha poi illustrato i corsi presenti e futuri dell'università, i master, il dottorato di ricerca e la prima *summer school* pollentina sui temi di scienza in cucina e cul-

ture e linguaggi del vino. L'anno accademico si apre con due sfide importanti per gli studenti di Pollenzo: il *lifelong learning*, imparare durante tutto l'arco della vita, e l'inclusione, sul tema delle relazioni e la necessità di superare le discipline accademiche. Il rettore ha concluso sottolineando il bisogno di condurre gli studi in chiave transdisciplinare e moderna, incentivando l'altrui-

Il coro formato dagli studenti dell'Università di Pollenzo, che ha aperto la celebrazione.

smo. I rappresentanti degli studenti sono intervenuti poi per svelare gli ingredienti della ricetta di Pollenzo: comunità, inclusione, uguaglianza e solidarietà.

L'intervento più atteso è arrivato con il professor Stefano Zamagni dell'Università di Bologna che ha tenuto una *lectio magistralis* sul-

ADREA PIERONI RETTORE UNISG

Offerta formativa intesa come realtà vibrante, luogo di ristoro mentale e stazione di posta di gente in cammino.

l'agroecologia, il *foodtech* e la sicurezza alimentare (si veda l'articolo in basso, ndr).

La celebrazione si è conclusa con il ringraziamento e l'intervento del presidente dell'università e di [Slow Food Carlo Petrini](#). «Per essere gastronomi virtuosi», ha detto, «partiamo da Pollenzo con piccole azioni di cambiamento: meno spreco, meno plastica, meno carne».

Cecilia Flocco

