



ON DIRAIT UN CHÂTEAU DU 19<sup>E</sup> SIÈCLE... PARCE QUE C'EN EST UN : DOMAINE DU ROI CARLO ALBERTO, LE SITE DE POLLENZO, DANS LES FAUBOURGS DE BRA, A ÉTÉ RÉNOVÉ PAR SLOW FOOD AU DÉBUT DES ANNÉES 2000. SES DÉPENDANCES ABRITENT AUJOURD'HUI LA TOUTE 1<sup>RE</sup> UNIVERSITÉ DES SCIENCES GASTRONOMIQUES (UNISG).

Par Mélanie Marullaz

## OUVERT

**D**ans la cantine, tables en bois, vaisselle recyclable, menu anti-gaspi et sur les murs de briques, de grands portraits en noir et blanc des chefs passés par le Campus de Pollenzo : Davide Scabin, Olivier Rollinger, Michel Bras ou le jeune trois étoiles Mauro Colagreco...

A l'occasion des « Tables Académiques », chaque année, 25 toques du monde entier viennent, pendant une semaine, servir aux étudiants des plats qui respectent les fameux piliers du Slow Food : du bon, du propre et du juste.

En face d'eux, pourtant, pas des apprentis cuisiniers, mais 400 futurs experts en « sciences gastronomiques » - un néologisme inventé ici-même. « Il y a déjà des académies de cuisine, explique Alessandra Abbona, responsable communication de l'université, l'intention n'est donc pas d'entrer en compétition avec les Instituts Bocuse ou Alma. Nos étudiants sortent d'ici en tant que gastronomes polyvalents, certains vont en cuisine évidemment, mais d'autres retournent à la terre, font de la communication, de l'activisme pour des



ONG, ou intègrent de grandes entreprises, comme Ikéa ou Autogrill, qui veulent changer leur approche de l'alimentation. Nous formons donc des acteurs de ce changement."

### LE CHANGEMENT, C'EST L'ALIMENT

"Je veux être de ceux qui trouvent des solutions aux problèmes dans notre rapport à l'alimentation", confirme Jean-Paul, 19 ans, arrivé il y a 3 ans, après son bac S au Lycée Français de Varsovie. Le jeune surdoué prépare une licence en sciences et cultures gastronomiques, un mélange de matières scientifiques (ethnobiologie, science moléculaire ou étude des agro-écosystèmes...) et humaines (droit, anthropologie, philosophie,

sociologie...). Mais le plus important dans son cursus, ce sont les voyages : dans le Frioul auprès de viticulteurs et dans une distillerie en Slovénie, la 1<sup>re</sup> année ; au Pays de Galles et aux Philippines, pour étudier l'influence des femmes dans l'agriculture la 2<sup>e</sup>.

"Nous voulons former des gens qui s'y connaissent vraiment en alimentation, mais pas seulement dans les livres et la théorie", résume Nicola Perullo, directeur de la didactique. "Il faut donc qu'ils soient en contact avec les producteurs et les acteurs du secteur, dès le début. Nous aimerions aussi nous ouvrir plus sur le monde extérieur, créer des connections avec les artisans, les industries et les centres de production, pour acquérir et valoriser leurs connaissances. Et ça

commence évidemment par le Piémont."

### DOUCEMENT, MAIS SÛREMENT

L'arrivée de Slow Food et l'implantation de l'université ont d'ailleurs un impact direct sur la région et la commune de Bra. Sous l'influence du mouvement, le pouls de la commune a ralenti : elle a rendu son centre aux piétons et aux vélos, impliqué les citoyens dans les processus de décisions et leur a attribué 120 lopins de terre devenus potagers urbains. De ville dortoir, elle est surtout devenue étudiante.

Si Turin est le visage du Slow Food, le campus de Pollenzo en est donc le cerveau, et Bra le cœur battant. ■

► + d'infos : [www.unisg.it](http://www.unisg.it)