



Simone Cinotto

Discorso per il conferimento della Laurea Honoris Causa a Sarah Weiner

Signore e Signori, Autorità, Presidente, Rettore, Colleghe e Colleghi Docenti, care studentesse e cari studenti, graditissime e graditissimi ospiti, e soprattutto Dottoressa Sarah Weiner:

Siamo qui oggi riuniti per dare riconoscimento con una laurea honoris causa all'importante contributo di una personalità internazionale al nostro mondo: il mondo dello studio interdisciplinare del cibo e del dialogo tra accademia e società civile per la costruzione di un sistema alimentare migliore, più giusto e più sostenibile per le nostre comunità e per la vita del pianeta.

È davvero un onore e un privilegio per la nostra Università conferire la laurea magistrale honoris causa in Sustainable Food Innovation and Management a Sarah Weiner, la fondatrice e storica presidentessa della Good Food Foundation, la grande associazione americana impegnata nel riconoscimento e nella valorizzazione dell'opera di migliaia di produttori indipendenti che lavorano non solo per il profitto, ma per l'amore per la terra, per il cibo e per il benessere delle persone.

Nei quattordici anni in cui Sarah Weiner è stata Presidentessa della Good Food Foundation—e in cui ha premiato 1,464 agricoltori, artigiani e imprenditori del cibo con i suoi prestigiosi *Good Food Awards*—la nuova laureata di Pollenzo si è affermata come una delle più importanti figure pubbliche di attivista per un cibo buono, pulito e giusto a livello mondiale, avendo significativamente contribuito alla diffusione della cultura olistica del cibo negli ambiti dell'educazione alimentare—in particolare tra i giovani provenienti da realtà sociali sfavorite—e della promozione degli agricoltori indipendenti, dei trasformati artigiani e dei venditori al dettaglio che costituiscono la rete viva e vibrante di un sistema alimentare ispirato alla qualità, all'etica, all'equità e alla sostenibilità ambientale e socioeconomica.

La biografia di Sarah Weiner è una fantastica prova di come la passione, la motivazione ideale e l'impegno di una singola giovane donna possano contribuire a trasformare un intero settore economico e, in definitiva, la società intera.

Sarah Wiener è nata e cresciuta a St. Louis, nello stato americano del Missouri, non molti anni fa, ed è venuta per la prima volta a contatto con il movimento internazionale per il cibo sostenibile quando la sua mamma le regalò una raccolta di saggi su Slow Food, rimanendo immediatamente affascinata dall'idea slowfoodiana di combinare la gastronomia con l'impegno politico.

Sarah ha frequentato il Dartmouth College, una delle otto università che compongono la Ivy League, alternando lo studio con il lavoro estivo nelle cucine dei migliori ristoranti della sua città natale.

Nel 2002, ha conseguito la laurea in Economia cum laude, e, dopo la laurea, una prestigiosa borsa di studio *Dartmouth Reynolds Fellowship*, che ha utilizzato per venire in Italia a condurre ricerca sui sistemi alimentari regionali italiani e su come le migliori pratiche di questi potessero essere positivamente utilizzati negli Stati Uniti.

I suoi studi e la sua ricerca sul campo l'hanno portata prima a frequentare un master sulle culture alimentari italiane a Jesi, durante il quale ha imparato la nostra lingua, e poi a compiere uno stage nel villaggio di Pietravairano, in provincia di Caserta, dove ha potuto osservare molte produzioni tradizionali, e sviluppare la sua ammirazione per il gusto e la creatività della “cucina povera” contadina. Un successivo stage, che doveva essere di poche settimane, ha portato Sarah a Slow Food a Bra. Qui Sarah è rimasta per due anni, diventando responsabile della comunicazione in lingua inglese per Slow Food International, e redigendo il vademecum *The Slow Food Companion*, che è stato distribuito ai 5.000 delegati della prima edizione di Terra Madre e ristampato in sei edizioni e otto lingue.

Durante i due anni trascorsi a Slow Food, Sarah ha avuto occasione di incontrare la sua eroina, la pioniera del movimento gastronomico americano—e Vicepresidente di Slow Food International—Alice Waters. Dopo aver fatto da traduttrice per Waters al Congresso Internazionale di Slow Food nel 2003, Sarah ne è diventata la più stretta assistente. Nel 2004 si è trasferita con lei a Berkeley, in California, per lavorare al suo fianco in progetti come il programma *Edible Schoolyard*, che prevede che gli studenti delle scuole primarie coltivino nell'orto, raccolgano e cucinino cibo fresco come parte integrante del loro curriculum formativo.

Dal 2005 al 2008, dopo aver lavorato con Waters nella raccolta di 400.000 dollari di finanziamenti, Sarah si è dedicata alla realizzazione di *Slow Food Nation*, il più grande evento di cibo sostenibile mai realizzato negli Stati Uniti. Svoltosi nel 2008 a San Francisco, *Slow Food Nation* ha attratto 85.000 tra visitatori e espositori, suscitando un enorme impatto pubblico e culturale.

Nel 2009, Sarah è tornata a collaborare con Alice Waters nell'organizzazione dell'evento *Art.Food.Hope*, dodici cene simultanee servite in case private di Washington da alcuni dei migliori chef degli Stati Uniti la sera prima dell'insediamento alla Casa Bianca del nuovo presidente Barack Obama. L'evento ha raccolto 200.000 dollari destinati a programmi di contrasto alla fame nella capitale americana. Una volta creato, questo modello di successo è stato affidato alle stesse banche alimentari, e, con il nome di *Sunday Night Suppers* ha devoluto nei dodici anni successivi più di quattro milioni e mezzo di dollari.

Nel 2010—dopo un periodo in Inghilterra durante il quale Sarah ha organizzato l'*Organic Food Festival* di Bristol, che ha attratto 300 agricoltori biologici e 20.000 visitatori per due giorni di convention—Sarah è tornata nella Bay Area, fondando la Good Food Foundation, un'organizzazione no-profit dedicata a trasformare le idee nelle azioni necessarie a costruire un sistema alimentare buono, pulito e giusto.

I progetti iniziali della Foundation hanno compreso l'istituzione del primo programma di orti scolastici nelle scuole pubbliche di Washington; l'azione di lobby presso i membri del Congresso americano per l'adozione di misure per ridurre l'impatto ambientale dei salumifici industriali; e l'organizzazione di una cena interamente a base di prodotti a chilometri zero per i 700 partecipanti (tra i quali il Principe Carlo del Galles) al convegno *The Future of Food* presso la Georgetown University.

Ma il contributo più significativo della Good Food Foundation al movimento per un cibo sostenibile è stata, nel 2011, la nascita dei *Good Food Awards*. Questi premi, assegnati da una giuria altamente qualificata proveniente da ogni dimensione del mondo alimentare—accademici, scrittori, attivisti, agricoltori, artigiani, commercianti e chef—celebrano ogni anno i produttori artigianali che creano un cibo—dai formaggi al cioccolato alla birra—che sia al tempo stesso ottimo, ambientalmente sostenibile e socialmente responsabile. Alla prima edizione dei *Good Food Awards* si erano iscritti 700 agricoltori e proprietari di piccole imprese alimentari sostenibili, e di questi ne erano stati premiati 70 in sette categorie. Oggi, al suo quattordicesimo anno di esistenza, l'iniziativa è triplicata in dimensioni ed è considerata il massimo riconoscimento nel mondo del cibo artigianale, tanto che la rivista *Newsweek* l'ha definita “gli Oscar del cibo”.

I criteri di sostenibilità e responsabilità sociale sviluppati per i *Good Food Awards* sono stati adottati a livello internazionale da altri programmi analoghi; vengono citati dai principali supermercati nello sviluppo delle loro politiche d'acquisto; e sono utilizzati dal più grande consorzio di ristorazione collettiva focalizzato sulla sostenibilità, la Bon Appetit Management Company, che negli Stati Uniti gestisce quasi mille mense universitarie e caffetterie di musei e centri culturali.

L'impatto cumulativo delle vendite derivate dai *Good Food Awards* è stato calcolato in circa 200 milioni di dollari, reindirizzati dai profitti delle grandi industrie alimentari verso gli agricoltori che rivendono direttamente i prodotti che coltivano e i produttori indipendenti di cibo sostenibile e socialmente responsabile.

Nel 2013, la Good Food Foundation ha fondato la *Good Food Guild*, un'organizzazione che riunisce oltre 600 produttori di cibo che soddisfano gli standard dei *Good Food Awards*.

Nel 2015, nello stesso alveo della pratica cooperativa, è stata lanciata la *Good Food Merchants Collaborative*. Questa associazione riunisce trenta dei migliori commercianti di alimentari a conduzione cooperativa o familiare, con l'obiettivo del mutuo sostegno in un panorama del commercio alimentare negli Stati Uniti che vede oltre il 60% dell'industria alimentare controllato da sole cinque corporation, le cui politiche spesso mettono a dura prova e talvolta escludono dal mercato i piccoli produttori di cibo artigianale.

Infine, sempre nel 2015, la Good Food Foundation ha inaugurato il *Good Food Mercantile*: una “fiera non convenzionale del cibo buono, autentico e responsabile”, che viene organizzata ogni anno in tre città degli Stati Uniti per dare l'opportunità ai piccoli produttori di cibo sostenibile di incontrarsi con

acquirenti che condividono i loro stessi valori. Con un costo di partecipazione molto inferiore rispetto alle altre fiere alimentari, il *Good Food Mercantile* è dedicato ai produttori artigianali di cibo che faticano a distinguersi tra le migliaia di produttori alimentari industriali con budget molto più grandi, permettendogli di incontrare commercianti desiderosi di offrire alla loro clientela prodotti buoni, realizzati con responsabilità ambientale e sociale. Ogni anno, il *Good Food Mercantile* fa incontrare 380 piccoli produttori alimentari e mille commercianti indipendenti.

Con la sua Good Food Foundation, Sarah Wiener ha saputo plasmare un modello e una pratica per dare un volto a coloro che, spesso con capitali iniziali limitatissimi, ci portano il cibo di vera qualità, premiarne i meriti e valorizzarne il talento, le conoscenze e la passione, facendo sì che i loro prodotti abbiano il giusto prezzo e contribuendo alla creazione di molta nuova buona occupazione.

Il 22 giugno 2018, nella sua laudatio per Alice Waters—la prima donna a ricevere la laurea honoris causa dalla nostra Università—il nostro Rettore Nicola Perullo aveva usato l'immagine del giardino e le riflessioni filosofiche su quel luogo reale e dell'immaginario che è il giardino. Io credo che un simbolo significativo per descrivere il contributo di Sarah Wiener alla promozione di un sistema alimentare sostenibile sia invece quello del ponte.

Come è emerso dalla biografia che ho appena riassunto, Sarah Weiner è riuscita a costruire un ponte tra agricoltori e produttori indipendenti, che spesso sono isolati e ignorati dalle grandi catene di distribuzione. In questo, la Good Food Foundation di Sarah Weiner si ispira all'esempio di pionieri come Alice Waters, Carlo Petrini e altri membri della prima generazione del movimento globale per il cibo sostenibile, ma conferisce a questo esempio un approccio decisamente pragmatico e imprenditoriale.

Un altro importante ponte che Sarah Weiner ha costruito è quello tra il mondo del cibo e la società civile, creando un esempio tangibile di come superare l'opposizione tra capitale e lavoro per proporre una terza via: quella di un sistema alimentare fondato sull'ideale e la pratica della sostenibilità, basato sulla cooperazione tra gli attori di un unico sistema che lavora all'unisono per il benessere dell'umanità e del pianeta.

Ma un altro fondamentale ponte che Sarah Wiener ha saputo costruire è quello tra generazioni: un ponte tra una prima generazione di attivisti politici e di produttori indipendenti di cibo buono, pulito e giusto alle nuove generazioni di cui fanno parte i laureati della nostra Università—che, ricordiamolo, è stata fondata solo vent'anni fa. Essendo stata stretta collaboratrice e avendo appreso da maestri come Alice Waters e Carlo Petrini, Sarah Wiener si propone come modello e guida per i giovani del good food movement globale proiettato verso il futuro.

Le nostre studentesse e i nostri studenti intraprendono e compiono il loro percorso formativo a Pollenzo per diventare in prima persona, da laureate e laureati, attrici e attori del cambiamento. Molte e molti di loro scelgono di diventare produttori e trasformatori indipendenti di cibo, informati, educati e

appassionati all'idea che dal cibo passa il futuro del mondo. Ne abbiamo recentemente reincontrati molti in occasione del Ventennale di Pollenzo e abbiamo potuto apprezzare il loro intatto idealismo, e insieme pragmatismo, che li porta a sostenere imprese anche difficili e rischiose con grandissimo entusiasmo. Avere tra le loro fila e al loro fianco una leader come Sarah Wiener, cresciuta come loro in questo secolo, segnato da tante nuove transizioni come la rivoluzione digitale e l'emergenza climatica, non può che dare loro ancora più forza e convinzione nel loro impegno. Il fatto che Sarah sia una donna è altrettanto importante, per l'ispirazione che il suo esempio può fornire a tante giovani attiviste e imprenditrici, e perché il genere continua a essere un fattore fondamentale di relazioni di potere diseguali nel settore agroalimentare come nella società più ampia.

Un ulteriore ponte che Sarah Weiner ha significativamente contribuito a costruire e che, come abbiamo visto dalla sua biografia, Sarah addirittura personifica, è l'importante relazione tra Italia e Stati Uniti in termini di cultura del cibo, politiche alimentari e pensiero ecogastronomico.

A dispetto di stereotipi che vedono l'America come il paese del fast food e dell'apoteosi del cibo industriale ipertrasformato e l'Italia come il paese della tradizione alimentare e della convivialità diffusa, negli ultimi diversi decenni le culture alimentari dei due paesi sono venute formandosi in un contesto di fitta circolazione bidirezionale di persone, sensibilità, idee, pratiche migliori e attivismo per un futuro alimentare sostenibile. Slow Food ha inizialmente avuto, fin dal nome, un grande impatto pubblico e politico come contrasto agli effetti più nefasti della globalizzazione di fine Novecento: dall'impatto ambientale a quello sociale e nutrizionale di un modello di sviluppo neoliberista accompagnato da stili di consumo interpretabili come parte di un disegno cultural-imperialista americano.

E tuttavia, il movimento italiano per un cibo buono, pulito e giusto è stato ampiamente influenzato dal pensiero gastronomico statunitense: dalla denuncia delle conseguenze dell'uso di pesticidi in agricoltura di Rachel Carson, alle pratiche di promozione dell'agricoltura biologica di Wendell Berry, alla gastronomia politica di Alice Waters, all'erudita comunicazione alimentare di Michael Pollan (anche lui laureato ad honorem della nostra Università), al pensiero agroecologico di Miguel Altieri ai lavori sulle politiche alimentari di Marion Nestle—un'altra grande amica di Pollenzo che con la fondazione del primo Dipartimento di Food Studies a New York University ha contribuito a dare legittimità accademica internazionale alle Scienze Gastronomiche. Sarah Wiener discende da un'importante genealogia intellettuale e di prassi.

Al tempo stesso, gli Stati Uniti si sono rivelati tra i paesi più ricettivi delle elaborazioni intellettuali e delle pratiche per il cibo sostenibile provenienti dall'Italia, prima di tutte Slow Food. Gli studenti provenienti dagli Stati Uniti rappresentano una parte molto significativa della popolazione studentesca graduate di Pollenzo. In questo contesto, la figura di Sarah Wiener rappresenta da una parte l'espressione e dall'altra la promessa di ulteriore sviluppo delle relazioni tra Italia e Stati Uniti in tema

di sostenibilità alimentare, relazioni per cui Pollenzo rappresenta un crocevia vitale.

In un momento in cui il nostro mondo affronta sfide senza precedenti—dal cambiamento climatico alle disuguaglianze economiche alla guerra—Sarah ci ha ricordato che il cibo non è solo sostentamento; è un veicolo per il cambiamento. Le scelte che facciamo su come coltiviamo, produciamo e consumiamo il cibo influenzano direttamente il nostro ambiente, la nostra salute e il nostro futuro. Con la sua ridefinizione di cosa significhi “buon cibo”, Sarah Weiner ha dimostrato come il fare impresa, quando radicato nei valori della coscienza civile ed ambientale, della condivisione e dell’etica, rappresenti una grandissima risorsa per il bene comune.

Cara Sarah, è con grande orgoglio e felicità che l’Università di Scienze Gastronomiche ti conferisce questa laurea magistrale *honoris causa* in Sustainable Food Innovation and Management in riconoscimento della tua visione e dei tuoi straordinari contributi nel campo della sostenibilità alimentare, della giustizia sociale e del rafforzamento delle comunità del cibo.

Congratulazioni vivissime, Sarah Weiner, e grazie per tutto ciò che di straordinario hai fatto e farai in futuro come laureata della nostra Università.