

Nuovo anno accademico Unisg inclusione, uguaglianza e curiosità

Le parole chiave degli studenti dell'Ateneo pollentino. Lectio dell'economista Zamagni sui dilemmi del cibo. Nuovi Master in arrivo. Lo sprone di Petrini

UNIVERSITA'

» E' stato inaugurato l'anno accademico 2018-19 dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, alla presenza del rettore prof. Andrea Pieroni, dei due nuovi rappresentanti degli studenti Cecilia Schuppisser e Shalom Simcha Elbert, del presidente dell'Ateneo **Carlo Petrini** e con la partecipazione dell'economista Stefano Zamagni, professore ordinario di Economia Politica all'Università di Bologna e adjunct professor of International Political Economy alla Johns Hopkins University, che ha tenuto la sua Lectio Magistralis sul tema "Agroecologia, foodtech e sicurezza alimentare: perché il trilemma deve essere sciolto". Il rettore **Pieroni** ha aperto il pomeriggio mettendo in luce i nuovi orizzonti che come Università, si è chiamati ad affrontare. E ha concluso il rettore: «Dobbiamo lavorare per far tornare di moda l'altruismo, concetto studiato non solo nelle scienze sociali, ma soprattutto nel mondo bio-scientifico da molti etologi. Vogliamo essere costruttori di una società di donne e uomini liberi e forti che non hanno paura dei propri

limiti e di chiedere e offrire aiuto ai propri vicini. Questo percorso alto non può che partire dal cibo, perché più di altri oggetti e processi culturali universali, esso tocca le nostre vite e tutti gli aspetti principali delle crisi del presente. A voi studenti quello di essere protagonisti proattivi, di esplorare percorsi, di imparare a maneggiare gli strumenti teorici e metodologici proposti, possibilmente in gruppo e mai da soli, adattandoli alle vostre sensibilità ed alle sfide del mondo». Pieroni ha ancora annunciato: «Dal prossimo ottobre il via di un rinnovato Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts e dal febbraio 2020 un nuovo Master in Raw Milk and Pastoralism». I rappresentanti degli studenti, **Cecilia Schuppisser** e **Shalom Simcha Elbert**, hanno quindi portato il loro contributo: «Immaginatevi di essere una grande ricetta, in costante evoluzione, e in costante sviluppo, fatta di tantissimi ingredienti di ogni tipo, da tanti paesi e realtà diverse. Vorremmo ringraziare ogni ingrediente e insieme continuare a ricercare nuo-

vi profumi, gusti, idee, perché questa ricetta è unica e in continua evoluzione. Gli ingredienti di Pollenzo sono comunità, inclusione, uguaglianza e curiosità».

Il prof. **Zamagni** ha incentrato la sua Lectio su come, di tutti i settori economici della contemporaneità, quello dell'agrofood è quello caratterizzato dalla più alta intensità di dilemmi, di natura sia etica sia politico-istituzionale. Ha esordito l'economista: «Il primo dilemma dell'agricoltura di oggi è che si trova di fronte ad una scelta tragica: deve rispondere alla sfida di nutrire una popolazione in crescita a livello mondiale, senza che ciò possa mettere a repentaglio la sostenibilità ambientale. Il secondo dilemma chiama in causa i difficili rapporti tra l'agricoltura e gli altri settori dell'economia, in primis quello della finanza». In conclusione: «Ha quindi concluso: "I problemi seri di un'agricoltura sostenibile e in grado di nutrire una popolazione in crescita sono connessi assai più a relazioni di potere diseguali che non alla insufficienza di conoscenze specifiche in ambito tecnico-scien-

tifico. Ecco perché parlare di agricoltura, delle sue sfide e delle sue prospettive, come da anni va facendo questa Istituzione Accademica, vale a dare ragione della scelta del titolo di questa nota. L'alternativa che ci sta innanzi è tra subire passivamente i processi in atto oppure cercare di indirizzare il cambiamento profondo che già vediamo in atto verso livelli più alti di progresso civile».

Carlo Petrini, presidente dell'Università di Pollenzo, ha terminato con il suo gli interventi. «Ci sono studenti da più di 50 paesi qui presenti: a voi chiedo, sulla base di quanto abbiamo sentito dal rettore Pieroni, dal prof. Zamagni e dai due colleghi che vi hanno rappresentato, pensando a tutti i viaggi e le esperienze che accumulate qui a Pollenzo, di avere una visione globale e di lavorare per conoscere e proteggere la biodiversità nei vostri paesi. Inoltre vi ricordo che dobbiamo partire dal piccolo, con azioni quotidiane che sono il cambiamento: qui da Pollenzo iniziamo a ridurre lo spreco alimentare, a mangiare meno carne, a consumare meno plastica e ad attivare una piccola economia circolare. Per essere gastronomi virtuosi si parte da qui».



L'inaugurazione. Studenti, docenti e autorità alla cerimonia che si è svolta nell'aula magna



FOTO MARCELLO MARENGO

