

POLLENZO



BARILE

**RENZO PIANO HA APERTO
L'ANNO ACCADEMICO DI
SCIENZE GASTRONOMICHE:
«ARCHITETTURA E CUCINA
SI ASSOMIGLIANO MOLTO»**

Barile a pag. 42

Renzo Piano: «Architettura e cucina si assomigliano»

POLLENZO / 1

Apri l'anno accademico dell'ateneo di scienze gastronomiche con l'architetto e senatore

Molti gli spunti lanciati dall'architetto e senatore a vita Renzo Piano a studenti, docenti e autorità presenti all'inaugurazione dell'anno accademico dell'Università di Pollenzo.

Il titolo del suo intervento è stato "Come vengono le idee". «Provate a pensare a qual è stata la vostra prima idea, fatevelo raccontare da chi vi ha visti crescere. Io avevo dieci anni e stavo cercando di costruire un modellino. A un certo punto mio fratello si avvicinò e, semplicemente, mi disse "bravo". È stato un momento per me molto importante, si aprì un mondo», ha spiegato.

L'attenzione dell'architetto si è rivolta, in maniera particolare, al fatto che «sia necessario esporre le proprie idee, senza timore di disseccamenti. Se ogni tanto, specialmente all'inizio, può suc-



cedere, in seguito si migliora. E un'idea non è mai stupida, qualcosa di buono c'è sempre e qualcuno che la possa migliorare si trova».

Proprio l'importanza del lavoro di gruppo, nella sua opinione, risulta fondamentale: «La paternità delle idee non è mai chiara e, allo stesso tempo, non dobbiamo aver paura di rubare ciò che è proposto da altre persone. Io stesso ho rubato tantissimo nella vita, ma, alla fine, penso di aver sempre resti-

tuito qualcosa sotto altre forme. Ognuno ha avuto una parte di idea, poi c'è chi ha eseguito i lavori e c'è chi ha apportato migliorie. Le idee sono come la pallina di un flipper, che sbatte da una parte all'altra ma, alla fine, arriva alla buca. Alcuni anni fa, Gino Strada mi chiese di costruire un ospedale in Uganda che fosse "scandalosamente bello". L'abbiamo fabbricato con i muri di argilla, rispettando l'architettura locale, ma non ricordo se l'idea

fosse stata sua o mia. Ciò che importa è il risultato finale».

Un altro concetto da recuperare, secondo il senatore, è la bellezza: «Già per i greci, il bello e il buono viaggiavano assieme, sotto la parola *kalokagathia*. "Bello" non è un aggettivo frivolo: l'altra settimana, dopo aver partecipato all'inaugurazione di un palazzo che ho progettato a Los Angeles, mi sono fermato ad ammirarlo e ho pensato "Guarda che bello". Ciò dimostra che, anche dopo anni, le buone idee non smettono di stupire. Vale per l'architettura, ma anche per la gastronomia».

A una nostra domanda sulla correlazione tra architettura e cibo, Piano ha risposto: «Protegersi e nutrirsi sono le prime attività svolte dall'uomo. I due mestieri si assomigliano, dato che per costruire bisogna mettere assieme i materiali e, per cucinare, assemblare gli ingredienti. Dietro c'è anche un tema etico, essendo due professioni che sopperiscono a bisogni primari. Qualcosa, però, va cambiato, visto che ancora oggi c'è una metà del mondo che mangia troppo e l'altra che mangia poco». **d.ba.**

Lauree dedicate all'economia circolare e alla sostenibilità

POLLENZO / 2

■ Sulle note di *Gaudeamus igitur*, l'inno internazionale degli studenti, venerdì 15 ottobre è iniziato il diciottesimo anno accademico all'Università di scienze gastronomiche. Ad aprire l'incontro, svoltosi nel quadrilatero interno, è stato il nuovo rettore, Bartolomeo Biolatti, entrato in carica il 1° settembre.

Proveniente dall'Università di Torino, dove insegnava nel corso di veterinaria, nel suo discorso ha parlato delle sfide che attendono ricercatori e studenti dell'ateneo pollentino: «Oggi possiamo guardare al futuro con speranza e, dopo due anni, le lezioni torneranno in presenza. Ora il mondo sembra credere alla transizione ecologica, una sfida per la quale dobbiamo fornire alle nuove generazioni di gastronomi le competenze necessarie per la riconversione del settore produttivo. Siamo una piccola comunità scientifica, composta da 3.200 alunni, per il cinquanta per cento stranieri provenienti da 95 nazioni. Attiveremo quest'anno un nuovo dottorato, in collaborazione con l'Università di Torino, per lo studio del-



Il rettore Bartolomeo Biolatti.

le culture e dei cibi del mondo. Abbiamo in progetto la creazione di nuove lauree triennali e magistrali che abbiano l'obiettivo di creare un nuovo umanesimo, incentrato su concetti come l'economia circolare e la sostenibilità».

Dopo gli interventi dei rappresentanti degli studenti e la *lectio magistralis* di Renzo Piano, Carlo Petri-
ni, presidente dell'ateneo, ha concluso con un auspicio: «Oggi è nuvoloso ma non piove, forse più tardi sorgerà il sole. Il clima di oggi può essere la metafora di quello che sarà l'anno accademico appena iniziato, un riassetto generale dopo il buio della pandemia». **d.ba.**

