

Lectio Magistralis di Sveva Sagramola

Pollenzo, 29 aprile 2022

Carissimo Carlo Petrini

Magnifico Rettore Bartolomeo Biolatti

Tutta l'assemblea qui presente

Vorrei innanzitutto esprimere la mia gioia per questa laurea, l'emozione che provo in questo momento, e l'orgoglio, per vedere riconosciuto un lavoro di quasi 25 anni da un consesso così autorevole e importante.

I premi non sono tutti uguali, dipende da chi te li dà, fanno tutti piacere, ovviamente, ma quando a premiarti è qualcuno con cui senti una comunanza di intenti e di pensieri, e a cui riconosci un ruolo di guida, di apripista per un sentiero nuovo che hai percorso con passione, quando questo qualcuno ti ispira, ti apre la mente e ti è maestro, così come è stato per me Carlo Petrini e il movimento di Slow Food da lui fondato e a cui fa riferimento questa bella Università, ecco che il premio diventa un motivo di soddisfazione immensa, e dunque grazie, davvero, di tutto cuore.

Ora sono gastronomo anche io, e non avrei mai potuto immaginare di diventarlo, però, sono laureata in Antropologia culturale con una tesi sui pastori Turkana del nord del Kenya, in particolare sull'impatto della crisi climatica e ambientale sul loro stile di vita; e l'antropologia, in quanto interesse alla conoscenza dell'umano, della dimensione dell'essere umano su questa terra, nei suoi rapporti con la natura, con il pianeta che abita, e nei suoi sistemi sociali, è ciò che ha mosso tutto il mio lavoro di comunicatrice, attraverso i programmi da me ideati e condotti e i tanti documentari che ho realizzato per il mondo, indagando, appunto, le culture e le relazioni, degli esseri umani con la vita. E quindi diventare gastronomo ci sta, eccome, perché il cibo è una delle principali espressioni culturali di noi umani.

Il mezzo di comunicazione in cui lavoro da più di trent'anni è quello televisivo, il più influente e pervasivo di tutti, che ha trasformato la storia della comunicazione dalla seconda metà del Novecento e che ancora non è stato soppiantato da internet e dalla nuova rivoluzione digitale in corso.

Ho sempre lavorato per la Rai, per il servizio pubblico, e l'ho fatto consapevole dell'enorme potere dello strumento che avevo in mano, con un senso di responsabilità che ha guidato ogni mia scelta editoriale.

Che parlassi dei giovani, o delle mafie, dell'economia o della natura, delle sfide del nostro tempo o delle ingiustizie sociali, della cultura, del cibo o dell'ambiente, la domanda che mi ponevo e che mi pongo ogni volta è: "Perché lo faccio? A cosa serve? Ha un senso? È questo il modo e il mezzo di trattare questo argomento? Che effetto avrà questa comunicazione sulle persone che mi ascoltano? È utile? È costruttiva?".

Non ho mai ceduto alle scorciatoie dello spettacolo ad ogni costo, alla ricerca dei facili ascolti, non ne sarei stata capace, perché rispetto il pubblico, che so che premia la qualità, e che desidera nutrirsi di cose belle, come dimostra il successo di tanti bei programmi, tra cui, ovviamente, quello di Geo, a cui sono legata da quasi 25 anni.

A Geo sono approdata nel 1998, dopo aver lavorato molti anni nei programmi di Giovanni Minoli, ed essermi formata alla sua scuola di televisione, innovativa, rigorosa, inclusiva, e che mi ha insegnato che la



televisione è un linguaggio costituito dalle immagini, le cose di cui si parla si devono vedere; e poi, che per fare un programma bisogna conoscere tutti gli aspetti che ne fanno parte, e che quindi si deve saper preparare un servizio ma anche girarlo, montarlo, editarlo e presentarlo se occorre, bisogna sapere come funziona il lavoro in uno studio televisivo, nelle redazioni, in sartoria perfino, nei collegamenti esterni con le unità mobili, ed essere sempre consapevoli che la tv è un enorme lavoro di squadra, in cui ogni ruolo è essenziale per il funzionamento dell'intera macchina, che è al servizio di un programma e del pubblico e mai del conduttore.

A Geo sono arrivata dopo anni di servizi, inchieste, interviste per Mixer, e di programmi sull'universo giovanile; gli ambiti in cui mi ero sempre mossa erano quelli sociali, di politica, costume, cultura. Mai quelli ambientali. Però avevo condotto un programma di prima serata che si chiamava Professione Natura, e per presentarne i documentari ero stata in varie parti dell'Africa e del Sudamerica, in alcune delle riserve naturali più importanti del pianeta, e avevo toccato con mano la potenza e la fragilità della natura incontaminata: una folgorazione per me, un punto di non ritorno. Da quel momento, la conoscenza del mondo naturale divenne il mio interesse principale, insieme al ruolo giocato dall'uomo nell'ambiente e al suo impatto sull'equilibrio dell'intero pianeta.

Questo mi interessava: la relazione dell'uomo con i sistemi naturali, i limiti e le potenzialità del nostro abitare il pianeta, ed è questo allargamento dello sguardo sulla natura che ho portato a Geo, quando ci sono entrata, uno sguardo che comprendeva il ruolo dell'uomo, nel bene e nel male, e non soltanto l'ammirazione e l'incanto per le meraviglie della natura, i grandi documentari che raccontavano la bellezza e la magnificenza di luoghi inaccessibili, le esplorazioni, la vita degli animali selvatici, i popoli primitivi, come era nell'impostazione originaria del programma, ideato da Folco Quilici nel 1984.

Già Licia Colò, nel 1996 aveva aperto Geo allo studio televisivo, che accompagnava la visione dei documentari e in cui si invitavano esperti, si intratteneva il pubblico e si parlava della natura e degli animali, ma quasi mai dell'uomo, e i documentari, erano prevalentemente acquisti di grandi produzioni internazionali, raccontavano solo gli aspetti naturalistici del pianeta, e ovviamente non c'era la cucina, non c'era l'agricoltura, non c'era quasi il racconto dell'Italia, e comunque niente a che vedere con il racconto del Paese che facciamo oggi.

Per darvi un'idea dell'evoluzione di Geo in questi 25 anni, pensate che oggi l'80% delle risorse che abbiamo a disposizione per i filmati è impiegato per i documentari italiani, che raccontano i nostri territori, attraverso le storie di chi si prende cura della Terra.

I nostri protagonisti sono agricoltori, cuochi, artigiani, guardaparco, guide escursionistiche, ma anche attivisti ambientali, amministratori illuminati, naturalisti, anziani depositari di sapere, ricercatori, giovani che si danno da fare per gli altri, tutti, accomunati dalla consapevolezza che i sistemi naturali di cui siamo parte e di cui ci serviamo per vivere, sono un bene comune, e che il rispetto di essi è il punto di partenza imprescindibile di qualunque attività umana.

Si tratta di persone comuni, che fanno bene il proprio lavoro, con passione e dedizione, in molti casi con coraggio, e rappresentano la parte migliore del nostro Paese, quella che ci ha reso grandi nel mondo e nella storia, quella dell'ingegno, della cultura, dell'arte, della pazienza, dell'impegno e delle eccellenze che ne derivano, in tutti i campi, compreso quello alimentare e gastronomico.

Questa evoluzione di Geo, è, ovviamente, stata graduale, frutto del lavoro di un gruppo, che ora è una grande famiglia, che ha saputo dialogare e lavorare in armonia per quasi 25 anni.

Nell'ambiente televisivo non capita spesso.

Agli autori di Geo, che mi hanno accolto nel '98 e che mi hanno lasciato immettere una nuova sensibilità nel programma, devo il fatto di avermi accompagnato con pazienza alla scoperta e alla conoscenza di temi scientifici ed ecologici a me sconosciuti fino a quel momento, e del target di pubblico a cui si rivolge



Geo da sempre, tanto, da conoscerne talmente bene, oggi, i gusti e le aspettative, che abbiamo coniato un aggettivo: “*geoso*”, che definisce il nostro stile di racconto televisivo, la nostra linea editoriale, i nostri contenuti.

In questi 25 anni abbiamo accompagnato, quotidianamente, i cambiamenti e gli umori del Paese, intercettando quei temi che entravano a far parte del nostro vivere, e c'è stato un momento, intorno ai primissimi anni del 2000, in cui le tematiche ambientali, da argomento di nicchia, riservato a pochi esperti, considerato aspetto marginale di qualunque dibattito, sono, all'improvviso, diventati finalmente “il tema”, la questione principale, su cui si giocano le sorti dell'intero pianeta. Ed ecco che allora, parlare di ambiente, significa parlare anche di salute, di alimentazione, di inquinamento, di energia, di giustizia sociale, di biodiversità, di conservazione, di stili di vita, di economia, insomma, del nostro stare al mondo, ed è quello che abbiamo fatto in questi anni, facendo di Geo un punto di riferimento autorevole e popolare della divulgazione scientifica e ambientale.

E la cucina a Geo? Com'è stata declinata? Intanto è arrivata per gradi, abbiamo iniziato con il racconto dei prodotti tipici di un territorio, delle pratiche agricole che ne erano all'origine, delle tradizioni in cui si inserivano, e abbiamo iniziato a scoprire i significati del cibo. Poi è venuto naturale, iniziare a cucinarlo, in studio, perché la cucina è racconto, ed è un racconto appassionante che fa impennare gli ascolti televisivi. E questa è una delle ragioni per cui, intorno al 2010 c'è stata un'esplosione di programmi dedicati alla cucina e di spazi di cucina in ogni programma.

Ovviamente il cibo è sempre stato raccontato in televisione, fin dall'origine; da Mario Soldati, nel 1957 “Viaggio nella valle del Po. Alla ricerca dei cibi genuini”, sentite che diceva in una puntata: “Viaggiare è conoscere genti, luoghi, paesi. E qual è il modo più semplice, più elementare di viaggiare? Ma di mangiare! Di praticare la cucina del paese dove si viaggia. E se voi ci pensate bene, nella cucina c'è tutto: c'è la natura del luogo, il clima, quindi l'agricoltura, la pastorizia, la caccia, la pesca, e nel modo di cucinare c'è la tradizione di un popolo, c'è la storia, la civiltà di questo popolo.”

Poi arriva nel 1971 Luigi Veronelli, con “Colazione allo studio 7”, una sfida tra quattro concorrenti, due per ogni regione, una giuria di ospiti, già allora.

Poi arriveranno Ave Ninchi, Wilma de Angelis, i programmi di Minoli dedicati all'agricoltura e alla gastronomia, Enza Sampò, con “Che fai mangi?”, e così via, non posso elencarli i tutti, ma si potrebbe fare una storia della televisione analizzando solo i programmi di cucina.

Arriva “Kitchen” con Andrea Pezzi, negli anni 90 su Mtv, e i piatti in tv diventano funzionali al racconto di un personaggio, che porta la sua ricetta del cuore, e la realizza, mentre conversa, ai fornelli con il conduttore.

Nascono a fine anni 90 i canali satellitari, Il Gambero Rosso, Alice Tv, canali interamente dedicati all'universo gastronomico; su Raiuno nel 2000 va in onda la prima puntata de “La prova del cuoco”, tutt'ora in onda; ed è in quegli anni, che con l'avvento di internet, nasce un nuovo modo di comunicare il cibo attraverso i blog di cucina, e la rete, infiltrandosi profondamente nel nostro quotidiano, innova il linguaggio, e cambia anche il racconto della cucina in tv.

Ecco che arrivano i talent di cucina, Masterchef e tutte le sue declinazioni, e poi un fiorire di programmi di tutti i tipi, da Cucine da incubo a Quattro Ristoranti per citarne solo due.

I cuochi all'improvviso diventano star, si chiamano chef, sono a capo di brigate di cucina che mettono in pratica i loro menù stellati, la televisione li celebra, negli istituti alberghieri si registra il pieno di iscrizioni, i programmi tv sono tutti incentrati su di loro, che dettano mode e stili, che innovano, e che trasformano, profondamente, il rapporto delle persone con il cibo.

La cucina, essendo una espressione culturale è lo specchio dei tempi; in quegli anni abbiamo assistito all'avvento della cucina molecolare, ossia l'esaltazione della tecnologia, della fisica in cucina: spume, estratti, gocce, polveri, gli alimenti trasformati, non più riconoscibili; e poi c'è stata l'esaltazione della



perfezione visiva, della presentazione del piatto; in un'epoca come la nostra, dominata dall'immagine e dalla rappresentazione che ognuno fa di sé sui social, il look conta più di ogni altra cosa; ecco allora il trionfo del virtuosismo in cucina, fine a se stesso, per dimostrare la bravura, la perfezione formale, la bellezza di un piatto. La cucina è diventata spettacolo, puro spettacolo, e questo, in molti casi l'ha svuotata di significato.

A Geo la gastronomia è entrata ufficialmente nel 2013, con degli spazi di studio quotidiani, appositamente strutturati per accogliere i cuochi, gli esperti e il racconto che ne volevamo fare.

C'era già dall'inizio del 2000, come vi ho già detto, ma era saltuaria e mai protagonista, affiancava altri discorsi, come appunto le tradizioni, la storia, il racconto di un territorio.

Quando cucinare in studio è diventato un pezzo del nostro programma, appunto nel 2013, abbiamo costruito con il tempo una linea editoriale molto precisa che ci accompagna ancora oggi. Grazie soprattutto al lavoro di Antonella Masetti e Caterina Zuccaro, che hanno curato questi spazi con competenza e una profonda comprensione dell'identità di Geo, e che oggi sono felice che siano qui, insieme a me, abbiamo messo punto un lungo viaggio nella storia e nell'arte della cucina.

E il filo rosso che ha unito tutto il nostro racconto di questi anni è stato, senz'altro, quello della memoria, e dell'affetto. Da noi non ci sono mai stati i virtuosismi, le mode, gli impiattamenti spettacolari, gli chef divi, ma cuochi, alcuni di altissimo livello, stellati e pluripremiati, che hanno sempre cucinato con amore, con generosità, mettendosi in gioco, regalando qualcosa di loro stessi al pubblico a casa. Persone autentiche, che venivano in tv non per dimostrare la propria bravura ma perché interessate a promuovere una propria idea di cucina, e di condividerla, di raccontarla.

La cucina, a Geo non è mai stata lontana dalla gente e dalla quotidianità, l'abbiamo legata ai prodotti tipici, alla nutrizione e alla salute, all'arte, abbiamo raccontato le cucine di altri popoli e l'incontro di culture, la sostenibilità del cibo, la sua storia dall'antichità ad oggi, le tradizioni religiose, le credenze popolari, i riti, la cucina delle nostre nonne, la fitoalimurgia, l'agricoltura, l'autoproduzione; non c'è un aspetto del cibo che sia rimasto fuori dal nostro programma.

E i cuochi che sono passati da noi, sono tanti, alcuni di loro sono diventati ospiti fissi, amatissimi dal nostro pubblico, non posso citarne nessuno per non fare torto a tutti gli altri, posso solo dire che molti, ovviamente, erano cuochi dell'Alleanza Slow Food, o cuochi contadini. E anche quando non lo erano, erano portatori degli stessi valori e delle stesse ispirazioni, primo fra tutti la consapevolezza del valore del cibo, e di come un alimento naturale, sano, vivo, e giusto, faccia la differenza, e sia alla base di ogni discorso sulla gastronomia.

Oggi stiamo vivendo un'epoca di passaggio, segnata dalla pandemia e dalla crisi climatica e ambientale. Assistiamo a un ritorno alla terra e a un bisogno di contatto con la natura, perché viviamo sull'orlo di un'apocalisse continua e il rapporto con la terra ci restituisce pace, ci aiuta a rimettere in ordine il mondo. È passato il momento della cucina glamour, anche perché la pandemia ha colpito molto duramente a livello economico l'intero comparto dell'accoglienza e della ristorazione, e ha fatto emergere in ciascuno di noi nuove istanze esistenziali, un diverso bisogno di benessere, legato alla qualità delle relazioni, al tempo ritrovato. Anche i ragazzi più giovani, non vogliono più saperne di turni massacranti e fine settimana impegnati, non si trova più personale per cucine e ristoranti.

Si impongono nuovi discorsi dettati dal momento che viviamo: sostenibilità del cibo, genuinità, lotta allo spreco, responsabilità sociale, relazione, affetto, solidarietà, lentezza, sovranità alimentare.

Quello che Slow Food va dicendo da quasi 40 anni, e che a Geo abbiamo cercato di raccontare nei nostri documentari e negli spazi del nostro studio televisivo.

Dal modo in cui l'umanità deciderà di produrre il cibo per una popolazione ormai di 8 miliardi di individui dipenderà molto del futuro della Terra. È urgente e non più procrastinabile la transizione energetica, ma anche il nostro modo di sfruttare le risorse per nutrirci va completamente ripensato. Niente è più sostenibile, dalla pesca, all'allevamento, alle coltivazioni intensive, niente.



Non c'è più equilibrio, gli animali soffrono, le foreste primigenie vengono rase al suolo, gli oceani svuotati, la terra bruciata e resa sterile dalla chimica, l'acqua sprecata e inquinata, scompaiono le api, noi ci ammaliamo, frutta e ortaggi hanno un copyright, i padroni delle sementi concedono produzioni in franchising, c'è il fenomeno del land grabbing, ci sono poveri destinati a restare tali per sempre, senza sovranità alimentare.

Non basterà sostituire una tecnologia con un'altra per salvare il nostro pianeta.

Se il massimo profitto economico e la crescita infinita saranno sempre e ancora i principali obiettivi da perseguire non andremo da nessuna parte.

Siamo noi che dobbiamo cambiare, non gli strumenti di cui disponiamo.

Quelli possono aiutare, ma tutto dipende sempre da come li useremo.

Deve cambiare il nostro modo di stare al mondo, non possiamo continuare a rapinarlo, ognuno per se, ognuno per il proprio piccolo o grande tornaconto, senza nessun rispetto, né per la natura né per gli altri esseri umani.

Occorre ritrovare la consapevolezza del bene comune, perché la Terra è di tutti noi, e soprattutto è dei nostri figli; e penso anche che l'uomo moderno debba ritrovare il senso del sacro degli antichi, e accettare di far parte di un mistero più grande della sua finitezza, comprendere che siamo una cosa sola con i sistemi naturali, in un equilibrio che non va spezzato, perché siamo legati a doppio filo tutti quanti: uomini, piante, animali, terra, acqua aria fuoco. La pandemia ci dovrebbe aver insegnato proprio questo. Ma la nostra superba intelligenza ci fa credere di essere i padroni del mondo, e dominiamo spesso con violenza tutti gli altri esseri viventi.

I popoli delle Ande compiono il rituale della Pachamama ogni anno e per ringraziare Madre Terra la nutrono, le restituiscono il cibo che hanno ottenuto grazie a lei. E così, in tutte le culture che noi riteniamo primitive, è ancora vivo un timore reverenziale nei confronti della Natura, un rispetto, che impedisce che si oltrepassi quel limite oltre il quale si diventa predatori e distruttori.

Noi, in nome dello scientismo, abbiamo appena fatto una lotta in questo paese all'agricoltura biodinamica, la più naturale che ci sia, perché non riusciamo a sopportare che qualcuno nel 2022 comprenda una dimensione spirituale nel rapporto con la terra che coltiva, e perché Rudolf Steiner sembra un matto a leggerlo, ma il terreno coltivato secondo i suoi sistemi diventa talmente fertile che recenti studi pensano che l'agricoltura biodinamica potrà addirittura diventare una soluzione per rigenerare in futuro i terreni inariditi.

E' ovvio che c'era altro di mezzo, e cioè finanziamenti, interessi che non riuscivano a convergere, però colpisce che in un momento in cui bisogna agire con tutti i mezzi per arrestare le nostre emissioni e correggere il tiro in favore di una urgente e necessaria sostenibilità anche del nostro comparto agricolo, si faccia guerra ad una pratica completamente naturale, che non fa male a nessuno. Così come la decisione che è stata presa per far fronte alle conseguenze della guerra russo-ucraina sulle nostre importazioni di mangimi, e cioè di sacrificare alla coltivazione intensiva di foraggi quella quota di terreni che si doveva lasciare incolta, per i pascoli e per la tutela della biodiversità, per aiutare gli impollinatori, come le api, gli insettivori, come le rondini, per l'equilibrio ambientale, per la salute di tutti. Non riesco a credere che non ci fosse un'altra soluzione praticabile.

Purtroppo, in tanti pensano che abbiamo ancora tempo per salvare il pianeta e che sia più importante difendere la crescita, il profitto, come se il modello di sviluppo che ci ha portato fin qui ci avesse reso felici, invece di aver creato un mondo pieno di disuguaglianze e sull'orlo della catastrofe.

Ma vi risparmio ora una predica ecologica, dovrei parlare altri venti minuti e portarvi dati, considerazioni, scenari, abbastanza deprimenti.

Voglio concludere invece, raccontandovi la gioia che provo quando a Geo intervisto tutte quelle persone che lavorano a un mondo diverso e migliore.

Sono giovani attivisti, ricercatori, scienziati, imprenditori illuminati, volontari, rappresentanti del terzo settore, insegnanti, missionari, disabili, genitori, agricoltori, cuochi, medici, giornalisti, camminatori, e molti altri; sono tante, le persone che tirano dall'altra parte, dalla parte del bene.

E la transizione ecologica è già in atto e non si potrà fermare, così come la nascita di un nuovo umanesimo, perché le nuove generazioni sono molto più avanti delle precedenti nella consapevolezza ambientale, hanno anche più strumenti di conoscenza, sanno, che quel sottile velo che avvolge la Terra e consente la vita, l'atmosfera, è la cosa più preziosa che abbiamo, e con la loro energia, la loro protesta, la forza dei loro ideali, ci restituiscono la speranza.

Voglio dedicare questa laurea a tutti coloro che lavorano da anni insieme a me, tutti i giorni.

E a mia figlia Petra, che ogni giorno apre la mia mente e il mio cuore, al futuro.

Grazie davvero, a tutti quanti.