

A **Terra Madre Salone del Gusto** si gettano le basi per il nuovo progetto. È frutto della collaborazione tra Scienze Gastronomiche a Pollenzo e Crt

Il mondo della scienza incontra i sapori della terra Nasce l'Università diffusa

IL CASO

LIDIA CATALANO

Il sapere tradizionale, legato al mondo artigiano e contadino, merita pari rispetto e dignità della formazione acquisita in ambito accademico. Alla sudditanza deve sostituirsi un dialogo tra pari, con l'obiettivo comune di contribuire allo sviluppo sostenibile della società civile.

Parte da qui, dalla messa in discussione del principio di subordinazione gerarchica tra conoscenza scientifica e cultura radicata nei luoghi, nelle tradizioni e nelle genti, il progetto dell'Università diffusa, una delle iniziative più ambiziose di questa dodicesima edizione di **Terra Madre Salone del Gusto**, dal 20 al 24 settembre a Torino. «Fino a pochi anni fa i territori che mostravano con orgoglio i propri prodotti erano tacciati di folklorismo - spiega **Carlo Petrini**, fondatore

di **Slow Food** - . Oggi tanti giovani hanno capito che la valorizzazione delle produzioni agricole e artigianali può essere un volano per il rilancio economico delle comunità rurali e montane». Queste realtà, sottolinea Petrini, sono veri centri di cultura. «Un casaro che sa produrre un ottimo formaggio merita lo stesso rispetto di un accademico. Bisogna promuovere un dialogo tra pari, sull'assunto che nessuno detiene il monopolio della verità».

A ricoprire il ruolo di facilitatrice dello scambio tra il sapere scientifico e quello che nasce dalla terra sarà l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «Siamo un ateneo piccolo, ma abbiamo ben chiaro il focus sulla "terza missione" - spiega il rettore Andrea Pieroni - . Per noi la conoscenza non deve restare imprigionata in ambienti stantii, ma va messa al servizio della società civile». Con due obiettivi dichiarati: la sostenibilità e la sovranità

alimentare, quest'ultima intesa come «diritto, per ciascuna comunità, di realizzare un sistema alimentare adeguato alle proprie esigenze e a quelle delle generazioni future».

Per farlo, spiega Pieroni, «servono piattaforme nuove, alternative agli schemi universitari tradizionali, frutto di processi di condivisione orizzontale. Produttori, comunità, studiosi e scienziati devono parlarsi per capire le diverse esigenze di una periferia di Buenos Aires rispetto a un villaggio del Congo o a un paesino del Trentino».

L'occasione di incontro sarà la due giorni di workshop tematici in programma al **Lingotto**, nel cuore di **Terra Madre**, venerdì 21 e sabato 22 settembre. Ai tavoli di discussione siederanno oltre 300 partecipanti da tutto il mondo, per gettare insieme le basi dell'Università diffusa. L'iniziativa, che vedrà la luce nei primi mesi del 2019, è resa possibile grazie al soste-

gno della Fondazione Crt, da sempre vicina al **Salone del Gusto**. «Un appuntamento - ha sottolineato il presidente Giovanni Quaglia - che valorizza le eccellenze enogastronomiche del territorio e celebra la cultura etica del cibo». Di evento vincente «a 360 gradi» ha parlato l'assessore al turismo e alle attività produttive Alberto Sacco. «Non solo garantisce il piegone alle nostre strutture ricettive, ma contribuisce a sensibilizzare la collettività su temi centrali, come la sostenibilità ambientale e la tutela delle biodiversità».

Il tema dell'edizione 2018 è «Food for Change», e individua nel cibo il più potente strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale. «La rete di **Terra Madre** - conclude Petrini - è un organismo vivo che da oltre un decennio diffonde consapevolezza sulla scelta delle materie e sull'uso delle risorse, per salvaguardare la salute delle comunità e dell'intero Pianeta». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

21-22

La due giorni di workshop tematici in programma al **Lingotto**

2019

Il progetto vedrà la luce nei primi mesi del nuovo anno



CARLO PETRINI
FONDATORE
SLOW FOOD



Fino a pochi anni fa i territori che esibivano i propri prodotti locali erano tacciati di folklorismo