

GIORNATE DI STUDIO INTERNAZIONALI

Pollenzo, Bra (Cn), 14-15-16 marzo 2013



Università degli Studi del Piemonte
Orientale "Amedeo Avogadro"



Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche



Università degli Studi di Napoli
Federico II

PATRIMONI DI UMANITÀ

La valorizzazione delle risorse culturali, turistiche e agroalimentari locali

Le giornate di studio affrontano il tema della ricognizione e della valorizzazione delle risorse culturali locali che un'ampia convergenza disciplinare pone a sostegno dello sviluppo produttivo, turistico e del consumo della post-modernità.

Scopo dell'incontro è quello di affrontare il complesso inventario delle risorse materiali e immateriali, che riguardano le pratiche e le tecniche produttive, i saperi distintivi, le competenze socio-professionali, le espressioni linguistiche, la ritualità, le caratteristiche dell'ambiente, della tradizione generatesi nel lungo periodo sulla base dei rapporti intersoggettivi e delle peculiarità degli ecosistemi naturali.

Tali risorse costituiscono una "proprietà" dei luoghi e delle popolazioni che in essi producono, dimorano, e costituiscono i fattori generativi, del successo, delle potenzialità evolutive di questi territori e delle relative collettività.

Anche se tali risorse tradizionali non sono ancora pienamente protocollate sulla base dei requisiti utilizzati per la definizione più generale di bene culturale, esse sono state recentemente ed efficacemente denominate *patrimoni di umanità*, al fine di denotare il loro codice geograficamente localizzato e la loro spiccata indivisibilità dall'ambiente in cui si sono prodotte e in cui possono essere reperite.

Nelle giornate di studio sarà avviata una riflessione sulle modalità con cui i patrimoni culturali locali si sono formati, tramandati ed evoluti, a cavaliere tra l'oralità e la scrittura, e soprattutto sui processi, sulle manifestazioni, sulle ragioni che sono alla base della loro riscoperta, attualizzazione, riproposizione.

Inoltre, l'incontro è l'occasione per analizzare le forme di impiego, di gestione, di rappresentazione e di comunicazione dei patrimoni culturali. Si cercherà di ricostruire la filiera dei significati e dei valori di cui sono portatori e di riconoscere le pratiche "buone", "pulite", "giuste" e "sostenibili" che assicurano la loro salvaguardia e la loro riproducibilità. Si tratta di una ricognizione teorica e metodologica complessa e olistica, che permette di ricostruire, al tempo stesso, il modello socio-culturale, economico, creativo, virtuoso e cognitivo delle forme e delle pratiche dei patrimoni culturali locali.

Le giornate di studio s'inseriscono organicamente all'interno del progetto della scuola estiva in "Project management nella valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche locali" dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" e del progetto di ricerca "Tracciabilità del prodotto culturale della Campania: valorizzazione, comunicazione, sistemi e prodotti" promosso dall'Università degli Studi di Napoli - Federico II.

PROGRAMMA DELLE GIORNATE DI STUDIO INTERNAZIONALI

Giovedì 14 marzo

Corte Albertina, Aula Magna dell'Università di Scienze Gastronomiche

Ore 10,00 – *Saluti*

Alberto Cirio, Assessore all'Istruzione, Sport e Turismo della Regione Piemonte

Cesare Emanuel, Rettore dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale

Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Ore 10.30 - *Inizio lavori "Patrimoni di umanità"*

Presiede **Giacomo Ferrari**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Relazioni introduttiva di **Carlo Petrini**, Università di Scienze Gastronomiche

Piercarlo Grimaldi, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Davide Porporato, Università degli Studi del Piemonte Orientale

La patrimonializzazione sperimentata

Cesare Emanuel, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Stefania Cerutti, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Patrimoni territoriali e sviluppo turistico: una questione di progetto

Gian Luigi Bravo, Università degli Studi di Torino

Patrimonio costruzione sociale

Ore 13,15 - Pranzo presso le **Tavole Accademiche** dell'Università di Scienze Gastronomiche. Cuoco della settimana **Davide Oldani** del ristorante *D'O*, Cornaredo (Mi) Stella Michelin*

Ore 15,00 - *Inizio lavori "Forme e pratiche di valorizzazione"*

Presiede **Gian Luigi Bravo**, Università degli Studi di Torino

Luigi Lombardi Satriani, Università "La Sapienza" di Roma

Di patrimoni e di miserie

Valeria Viparelli, Università degli Studi di Napoli Federico II

I luoghi della memoria

Giacomo Ferrari, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Scoperta e valorizzazione di patrimoni culturali attraverso la lingua

Rossana Valenti, Università degli Studi di Napoli Federico II

Intorno alla Campania: tracce antiche per nuovi percorsi

Marco Onida, Convenzione delle Alpi

Strumenti per la valorizzazione delle risorse turistiche, culturali e agroalimentari nell'arco alpino: l'azione della Convenzione delle Alpi

Venerdì 15 marzo

Agenzia di Pollenzo, Aula 5

Ore 9,30 – *Inizio lavori "Fame di patrimonio"*

Presiede **Luigi Lombardi Satriani**, Università "La Sapienza" di Roma

André Carénini, Centre d'Ethnologie des Alpes Méridionales, Francia

Quando la natura si snatura appare la cultura: il caso della segale cornuta

Maria Margherita Satta, Università di Sassari

I patrimoni immateriali: feste di umanità

Ignazio Buttitta, Università degli Studi di Palermo

Alla fiera del Sud, per due euro, il “santo pane” mia moglie acquistò. Mercato turistico e feste religiose in Sicilia

Gianfranco Spinelli, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Patrimonio culturale come risorsa diffusa: un'ipotesi di GIS

Ambrogio Artoni, Università degli Studi di Torino

In vino communitas

Federica Tamarozzi, Musée d'ethnographie, Genève

Prendere la cultura per la gola. Esperienza turistica e conoscenza del territorio. La questione delle tecniche e delle preparazioni alimentari nelle collezioni del MEG (Musée d'ethnographie, Genève)

Ore 13,15 - Pranzo presso le **Tavole Accademiche** dell'Università di Scienze Gastronomiche. Cuoco della settimana **Davide Oldani** del ristorante *D'O*, Cornaredo (Mi) Stella Michelin*

Ore 15,00 - *Tavola rotonda* – Intersezioni d'umanità: Antropologia, Diritto, Economia, Filosofia, Geografia, Linguistica, Sociologia, Storia.

Presiede **Cesare Emanuel**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Intervengono: Agostino Borra, Carlo Brusa, Antonella Campanini, Simone Cinotto, Paolo Corvo, Giorgio Donna, Gianpaolo Fassino, Michele Fino, Michele Filippo Fontefrancesco, Claudio Malagoli, Giovanni Perri, Nicola Perullo, Fulvio Romano, Battista Saiu.

Sabato 16 marzo

Escursione guidata sul territorio.

Comitato Tecnico Scientifico: Cesare Emanuel, Piercarlo Grimaldi, Stefania Cerutti, Davide Porporato.

Segreteria organizzativa: Marisa Arcisto, Gianpaolo Fassino.

LE GIORNATE DI STUDIO SONO STATE ORGANIZZATE IN
COLLABORAZIONE CON L'ENTE TURISMO ALBA BRA LANGHE
ROERO



Tu 
Langhe Roero®

* Le **Tavole Accademiche** sono il nuovo progetto dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Oltre ai 4 Chef UNISG, a partire da gennaio 2013, 25 chef provenienti da tutto il mondo (9 nazioni rappresentate) prepareranno per i giovani studenti UNISG piatti che rispettano i principi del *buono pulito* e *giusto* con un “food cost” massimo di 5 € per un menù completo. Grazie alle Tavole Accademiche gli studenti vivranno la loro pausa pranzo, non più solo come un momento in cui nutrirsi, ma anche come un'opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale, economica.

La nuova mensa universitaria, intitolata a *Lidia e Guido Alciati*, si propone inoltre come uno spazio “virtuoso”, che funzionerà in un'ottica sistemica, dotandosi di strumenti, attrezzature, modalità di funzionamento, metodi di produzione e somministrazione del cibo di stampo sostenibile e a basso impatto ambientale. Tra gli accorgimenti adottati, la preparazione di piatti stagionali e a base di prodotti locali, gli arredamenti e i componenti per la fruizione del cibo in materiali ecosostenibili, l'impiego di attrezzature a ridotto consumo energetico, e la possibilità di rimettere in circolo i prodotti avanzati.