



CERIMONIA DI INAUGURAZIONE
ANNO ACCADEMICO 2017-2018



RELAZIONE DEL RETTORE

Andrea Pieroni

Pollenzo, 20 novembre 2017

Illustri onorevoli Presidente del Consiglio e

Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Eccellenze

Magnifici Rettori

Care colleghe e cari colleghi docenti e collaboratori tecnico-amministrativi

Gentili membri del Consiglio di Amministrazione, Partner Strategici e Soci Sostenitori

Dearest students, Care studentesse e cari studenti

Autorità civili, militari e religiose

Gentili ospiti

Introduzione

Grazie per essere oggi con noi ad inaugurare questo nuovo Anno Accademico 2017-2018; un giorno importante per l'occasione e ancora più solenne per la nostra università, perché ci onorano, con la loro presenza e la loro amicizia, il Presidente del Consiglio dei Ministri, onorevole Paolo Gentiloni Silveri e il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, onorevole Valeria Fedeli: una partecipazione che dà il senso di quanto sia straordinaria questa giornata, che segna uno spartiacque simbolico per noi e che sancisce, per dirla con le parole di chi mi ha preceduto in qualità di Rettore, il professor Piercarlo Grimaldi, *l'inizio della nostra età adulta*.

Un pubblico riconoscimento del contributo che il lavoro condotto qui a Pollenzo nel corso degli ultimi tredici anni ha dato e sta dando al sapere sul cibo, sancendo il coronamento di questo percorso con l'istituzione di due nuove Classi di Laurea, nate da una nostra proposta iniziale: la Classe di Laurea Triennale in «Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia» e la Classe di Laurea Magistrale in «Scienze Economiche e Sociali della Gastronomia».

Durante questi tredici anni di storia, la nostra università è cresciuta, ha arricchito la sua comunità, la sua offerta formativa ed il suo panorama di ricerca.

A Pollenzo, al momento, sono attivati un Corso di Laurea Triennale, un Corso di Laurea Magistrale e quattro Master, con circa 530 studenti provenienti da circa 50 Paesi, 14 docenti, 6 borsisti e collaboratori di ricerca, 53 collaboratori tecnico-amministrativi, a cui dobbiamo aggiungere 54 *visiting professor* internazionali e circa 150 tra collaboratori a progetto, esperti e professionisti: una comunità, quindi, di 800 persone.

È un piccolo ateneo, quello di Pollenzo, che vede la sua missione nella formazione e nella ricerca scientifica inerenti i temi del cibo; è una realtà minuta ma all'interno di un *network* però molto esteso, che ha cercato negli anni di intercettare le istanze dei diversi protagonisti e degli attori del *foodscape*, ma anche di tutti coloro che oggi guardano al cibo nel mondo con una grande sete di conoscenza, di concettualizzazioni e di strumenti metodologici.

In particolare, la nostra realtà si è fatta interprete della volontà di innovare partendo dalla passione tutta italiana per il tema del cibo, per molti versi creando un meta-linguaggio nell'approccio allo studio e all'esperienza *del e sul cibo* che potesse essere intellegibile ovunque nel mondo. Assistiamo non a caso, da alcuni anni, all'emergere di *curricula* e/o di veri e propri dipartimenti universitari che si occupano dello studio interdisciplinare del cibo in Spagna, Danimarca, Scozia, Turchia, USA, Messico, Brasile, Giappone, ispirati, talvolta, dalla nostra esperienza.

Pollenzo ha voluto tracciare anche un modello forse più ambizioso, cercando di reinventare cosa possa voler dire *essere e fare* università oggi. In un'epoca in cui abbondano ovunque informazioni facilmente accessibili a tutti, un'università deve attingere al meglio della sua storia per riconfigurarsi come piattaforma aperta al mondo, agorà che definisce e ridefinisce strumenti e pratiche per leggere la complessità del mondo nelle sue articolazioni locali, *hic et nunc*, e per proporre soluzioni sartoriali, situazionali, superando quindi la sua indole di centro di produzione di conoscenze *mono-verse*, e finalizzando l'eccellenza nella formazione e nella ricerca al *benessere* di tutti: individui, comunità, società e altri viventi sul pianeta.

Interdisciplinare

La storia del nostro ateneo si lega, come tutti sanno, ad una scommessa particolare: porre il cibo al centro della riflessione intellettuale e delle pratiche di conoscenza, portando a sintesi un ampio mondo di saperi ed esperienze connesse alla realtà alimentare, estremamente variabili nel tempo e nello spazio, e costruendo quindi il profilo scientifico di quella gastronomia di cui a partire da Jean-Anthelme Brillat-Savarin l'Europa e l'Occidente iniziarono a parlare agli inizi del XIX secolo.

La nostra realtà è nata con questo obiettivo, che ha portato avanti traendo il primo ideale nutrimento dal dibattito sociale e culturale che il movimento Slow Food ha saputo innescare a livello mondiale alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso.

La nostra breve storia si è mossa sulla base della consapevolezza che il cibo è un universale a tutto tondo, il cui diritto di accesso, è bene ricordarcelo sempre, è ancor oggi calpestato in diverse aree del globo, ma anche che il cibo è soprattutto un *campo di relazioni e di processi* che attengono a co-evoluzioni dinamiche tra specifici sistemi ambientali e sociali, irripetibili in ogni coordinata geografica del globo, eppure cangianti nel tempo per via della loro dimensione meticcata, derivante da continui scambi e processi di diffusione culturale.

Il *Manifesto di Pollenzo*, la cui redazione in forma di libro è in corso, è sicuramente un primo fondamentale contributo di questa profonda innovazione.

Oggi però si annuncia un altro fondamentale tassello che certifica il contributo che questo ateneo ha dato e sta dando su questo tema dell'interdisciplinarietà delle scienze gastronomiche. Le nuove Classi di Laurea da noi proposte permetteranno a Pollenzo l'istituzione delle nostre nuove lauree a partire da Settembre 2018: la Laurea Triennale in *“Scienze e Culture Gastronomiche”* e la Laurea Magistrale in *“Food Innovation & Management”*. Le nuove Classi di Laurea ci permetteranno e permetteranno anche a tutto il sistema universitario italiano di poter finalmente disegnare percorsi di formazione inerenti il cibo in grado di rispettare la straordinaria polifonia che il tema cibo porta con sé, la gastronomia appunto, onnicomprensiva ed interdisciplinare, come definita da Brillat-Savarin, e non la gastronomia come espressione delle sole scienze agronomiche, delle sole scienze e tecnologie alimentari o delle sole scienze nutrizionali e della dietologia.

Sin dalla sua fondazione Pollenzo ha voluto implementare l'interdisciplinarietà nella didattica in modo inequivocabile, anche rispetto ad altre realtà universitarie italiane che hanno istituito corsi di laurea simili in Scienze Gastronomiche. Ne vediamo oggi i buoni frutti nella capacità dei nostri studenti, dei nuovi gastronomi che si sono formati in questa realtà, di sapersi quotidianamente muovere su piani diversi, ragionando ed esperendo tanto l'aspetto materico, chimico, biologico, agronomico, nutrizionale, tecnologico, sensoriale del cibo, quanto quello umano, fatto di significati, di idee, di simboli, di parole, di rappresentazioni, di storia e di storie del cibo.

I nostri alumni per molti versi esprimono un nuovo modo di riflettere anche rispetto a quello dei loro docenti, nati e cresciuti invece in un mondo accademico che ha guardato spesso con sospetto ad ogni tentativo di rompere i sacri muri disciplinari.

Questa giornata celebra quindi il nostro percorso interdisciplinare e forse anche il modo di fare università qui a Pollenzo e conferma come questi possano rappresentare un'esperienza importante all'interno del Sistema Paese, anche e soprattutto per il possibile riverbero al di fuori di esso.

Internazionale

Inaugurando questo nuovo Anno Accademico è opportuno guardare alla nostra storia e soprattutto agli elementi di innovazione che il nostro ateneo pensa di aver offerto e soprattutto di poter umilmente ancora offrire al mondo universitario e al di fuori di esso, interpretando e riscrivendo quelle pratiche e quei modelli che si sono andati a stratificare nel corso della lunga storia del *fare accademia*.

Il primo fondamentale elemento di innovazione si lega al modello stesso applicato per fare università a Pollenzo. Le origini dei nostri atenei nel mondo rimandano alle città e alle strade di polvere attraversate dai tanti *clerici vagantes* del Basso Medioevo nella loro *peregrinatio accademica* al fine di completare la loro formazione culturale.

È una mappa che unisce Centro e Sud Europa; luoghi sorti in equilibrio tra la volontà degli Stati e quella delle Chiese, tra la necessità di ordine e quella di libertà. Ma non dimentichiamo che la prima università, ben prima dei *clerici vagantes*, non nasceva in Europa, ma vicino a Fez in Marocco: la famosa *Università di Al Quaraouiyine*, dove gli

studenti e, sottolineo, non solo quelli musulmani, si cimentavano nelle scienze naturali, nell'astronomia e nella teologia. Un'università fondata nell'859 da un'intellettuale del tempo, musulmana: Fatima Al-Fihri, una giovane donna che, affascinata dal sapere e curiosa del mondo, seguì personalmente i lavori di costruzione dell'università, frequentando anch'essa fino a tarda età le lezioni tenute da celebri professori che arrivavano da lontano. Da lontano appunto, perché le università migliori – Bologna, Padova, Parigi, Montpellier, Oxford, Cambridge, Salamanca – erano catalizzatrici delle risorse intellettuali che provenivano da fuori, non erano luoghi che, come diremmo oggi, idolatravano un “locale” auto-referenziale, ma lo scambio; non si esaurivano nel perimetro delle sicurezze conosciute, ma erano crocevia, caravanserragli di bagagli, snodi di regolari arrivi e dipartenze; il viaggio era quindi pre-condizione necessaria per esperire la conoscenza.

Da questo primo profilo, basato sì, su *pratiche di comunità*, ma soprattutto di internazionalità, il farsi dell'università conosce un nuovo momento cruciale nei secoli dell'Età Moderna, quando l'accademia diventa in Europa un tassello fondamentale nella creazione dei nuovi Stati. In questo contesto le università, infatti, diventano i luoghi preposti alla formazione non tanto di astratti intellettuali, ma soprattutto – diremmo oggi – di quadri manageriali e militari e di una nuova diffusa classe di professionisti. Inoltre gli atenei diventano i luoghi della rivoluzione scientifica, il terreno fertile ove insegnare, apprendere, espandere quei saperi che oggi classifichiamo come *scienze dure*.

Da comunità ad istituzione, l'università conobbe un'ulteriore trasformazione nel secolo scorso, in quel periodo in cui si fece più forte la consapevolezza del ruolo del sapere quale fondamentale elemento per permettere una piena uguaglianza, per la liberazione e l'emancipazione dei singoli, e come mezzo per conquistare una possibilità di ascesa sociale altrimenti preclusa ai più. Dagli Anni Settanta si è fatto largo il lessico del diritto allo studio e con esso le università dell'Occidente sono state riscritte facendosi di massa, allargando le proprie classi per accogliere molti, nella convinzione che questa apertura avrebbe creato i presupposti per un progresso sociale e culturale più equo e più compiuto.

Il nostro ateneo non ha ovviamente vissuto queste diverse stagioni, ma ne ha conosciuto i frutti e vuole valorizzare ciò che di buono ha da narrare questa storia.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è stata fondata in primo luogo come piccola comunità internazionale, dove voi, care studentesse e cari studenti, arrivate qui, nel cuore del Basso Piemonte dell'eccellenza agricola e gastronomica, per conoscere e approfondire i temi del cibo e dell'alimentazione.

Oggi il 40% circa di voi proviene da 49 paesi, ma il nostro obiettivo per il futuro è incrementare in modo deciso l'internazionalità di Pollenzo e la diversità di visioni ed approcci con cui voi arrivate qui da tutto il mondo.

Una comunità, la nostra, fortemente inclusiva, espressione di uno spirito di condivisione capace di creare la straordinaria rete di relazioni internazionali che oggi unisce Pollenzo a molti altri fuori di qua: università e centri di ricerca, istituzioni, produttori, artigiani, chef, realtà imprenditoriali dell'eccellenza agro-alimentare, comunità locali, popoli indigeni.

Ispirata

All'interno di questa piccola comunità fisica, ma con connessioni molto vaste ed articolate, abbiamo cercato di intraprendere percorsi didattici e di ricerca che rispondessero alla nostra missione, e cioè alla missione non solo di fornire competenze e strumenti per comprendere in profondità e con rigore le complessità dei sistemi alimentari, ma anche per modificarli nella direzione della *sostenibilità alimentare* e della *sovranità alimentare*.

Nella direzione, cioè, della loro durabilità all'interno di più ampi sistemi socio-ecologici che abbiamo il dovere di trasmettere in uno stato di salute alle future generazioni; e nella direzione del diritto di ogni comunità nel mondo di disegnare e realizzare sistemi di produzione e consumo alimentari appropriati rispetto a specifiche caratteristiche ecologiche, culturali e sociali.

Abbiamo voluto che i nostri percorsi didattici e di ricerca rispondessero anche alle istanze ed alle idealità del mondo delle associazioni e dei movimenti che si battono per la custodia della biodiversità e per la salute del pianeta e per ridare dignità ai piccoli produttori e artigiani del cibo, i nostri veri ispiratori, che con il loro lavoro producono

bellezza gustativa, olfattiva, visiva, ma anche bellezza sociale e spirituale. Idealità e problematiche che sono anche quelle di tutti coloro che lavorano con passione nell'ottica della sostenibilità e di coloro che nelle istituzioni sono spesso chiamati a farne la sintesi.

Abbiamo voluto quindi che la nostra università fosse aperta e protesa verso la dimensione dell'ascolto degli umili, che sono spesso i grandi protagonisti del cibo, come la *Scuola di Etnoscienze*, nata nell'Università della California a Berkeley negli anni Settanta, ci insegnò a fare – dimensione, quella dell'ascolto degli umili, assai poco praticata ancor oggi all'interno del mondo accademico e forse ancor meno nel panorama delle scienze agro-alimentari e della nutrizione così come vengono intese tradizionalmente.

Pollenzo ha cercato, e cercherà con più decisione in futuro, di promuovere un dialogo ed una sintesi tra *saperi scientifici* e *saperi tradizionali*, una visione complessiva di cosa sia, sia stato, cosa possa o debba voler essere il *cibo che rispetta gli equilibri dell'ecosistema e sistemi sociali coesi* in ogni angolo del pianeta.

Innovatrice

Pollenzo collabora in particolare con circa 90 università e centri di ricerca nel mondo – non solo quelli dell'Europa e degli Stati Uniti – su specifici progetti e domande di ricerca. Con essi l'università si è aperta negli anni anche al mondo dell'impresa, dei nostri Partner Strategici e Amici dell'Università, che ci sostengono convintamente nel comune intento di forgiare innovazione.

Innovazione, che è di prodotto, e di cui l'imprenditoria italiana, agro-alimentare e non, è maestra, ma che deve saper essere anche molto altro: innovazione di servizi, innovazione comunicativa, innovazione metodologica, di approccio e di sistema; innovazione sociale ed etica, innovazione filosofica. Innovazione che può nascere solo e soltanto dall'esercizio quotidiano della creatività, che si genera attraverso l'essere esposti allo sconosciuto, al lontano da noi, oppure al tangenziale, a ciò che la ferrea logica ci direbbe che “c'entra poco”; o al diverso che è simile, seguendo il niente affatto facile percorso dell'emulazione.

I nostri partner ci sostengono – e li ringraziamo molto – soprattutto per esperire quei ponti tra accademia e mondo produttivo italiano che dovranno in futuro sinergizzarsi

ulteriormente all'interno del perimetro della ricerca, per rispondere ad interrogativi metodologici di ampio respiro. Oltreché per sostenere quelle importantissime borse di studio che aprono Pollenzo al mondo emergente, e il mondo al nostro ateneo.

L'innovazione di Pollenzo si è sviluppata nel modo stesso in cui abbiamo cercato di declinare nella nostra prassi quotidiana il valore dell'*interdisciplinarietà*, operazione che abbiamo realizzato forse bene nel campo della formazione, ma che rimane ancora poco espressa nella ricerca, divisa com'è nei mille rivoli che si richiamano al sistema accademico italiano, costruito su fazzoletti di conoscenze che trovano la loro àncora nei Settori Scientifico-Disciplinari.

Dovremo in futuro lavorare alacremente sulle ricerche a cavallo di diverse discipline, sulle cosiddette interfacce – che certamente, è opinione comune, rappresenteranno uno degli orizzonti scientifici più importanti del prossimo secolo – e che costituiscono ancora paradossalmente nel nostro Paese, ma anche nel resto dell'Europa, un *minus*, invece di essere valorizzate ed incentivate in modo risoluto.

Itinerante

Questa nostra unicità si accompagna alla centralità dell'esperienza empirica e del viaggio, della frequentazione itinerante dei terreni del mondo: non più università che catalizza energie intellettuali in modo centripeto, verso il suo centro motore, ma università che si muove centrifuga, ad imparare nel mondo e dal mondo.

I nostri studenti sono coinvolti ogni anno in circa un mese di viaggi didattici. Già oggi voi studenti avete l'eccezionale occasione di conoscere in prima persona produzioni, aree geografiche, comunità anche remote. L'altro e l'altrove diventano i cortili di casa, che magari vengono ritrovati alla fine del viaggio a Bra e in Piemonte, dove talvolta incontrate diverse comunità dipartite dai luoghi che avete visitato. In tal modo superate nella pratica quelle distanze ideali e spaziali da cui trovano nutrimento paura, diffidenza ed ignoranza. Quelle che io chiamo *scienze del viaggio e della ricerca sul campo* diventeranno ancora più centrali nell'architettura delle nostre nuove lauree: in questo ambito, il viaggio continuerà ad essere terreno fertile in cui la teoria si fa esperienza, ma diverrà sempre più esercizio dell'ascolto prima ed interazione poi con i vostri interlocutori e soprattutto

anche con i vostri coetanei, quella generazione di ragazze e ragazzi un po' meno fortunati di voi, che nei Paesi emergenti è affamata di formazione e di riscatto, e talvolta dei sogni veicolati dal mercato dei media globalizzati. Ma tra loro ci sono anche, non dimentichiamoli, dei modelli che debbono ispirare l'innovazione da noi, e mi vengono a mente due giovani donne africane: Bethalem Alemu, la giovane imprenditrice etiopica che si è messa qualche anno fa a produrre scarpe fatte a mano a partire dai copertoni di gomma; e Chido Govera, l'attivista contadina dello Zimbabwe che ha cambiato la vita di molti villaggi africani producendo funghi a partire da materiali di scarto organici.

Attraverso le *scienze del viaggio*, dunque, la nostra università vuole fornire a voi studenti le competenze, gli strumenti e l'intelligenza affettiva per sviluppare una profonda *coscienza etica ed ecologica*; per rafforzare il senso di responsabilità verso ogni *intorno naturale e sociale*, verso i diversi sistemi di interazione tra queste due inscindibili componenti; sistemi di interazione talvolta eterogeni e contraddittori all'interno di una stessa comunità.

Questa *coscienza critica ecologica* che parla e sperimenta *del e sul cibo* come ad un *sistema di relazioni e processi* non si sviluppa nell'isolamento dorato, coltivando sofisticati pensieri e nemmeno sperando pratiche di produzione e consumo elitarie, come qualcuno maldestramente ci imputa. Tale coscienza, fatta di sensibilità, di relazioni, di connessioni complesse, si acquisisce aprendosi al mondo, alle genti, entrando nei bazar, nei villaggi, interagendo con le comunità locali.

Ecco perché il viaggio è fondamentale, non solo per ripartire dai *clerici vagantes* e dal modello delle prime università, dai caravanserragli maghrebini e persiani, ma anche perché è cruciale che l'università da elemento catalizzatore, accentratore, ordinante, asseverativo sappia aprirsi verso il mondo e sappia cominciare ad ascoltare. Ascoltare altre coordinate della conoscenza, riconoscendo alle comunità del cibo e a coloro che svolgono un ruolo centrale nella custodia della diversità biologica, linguistica, culturale e religiosa e nella produzione sostenibile del cibo e di tante eccellenze alimentari, il ruolo di docenti: insegnanti di conglomerati di conoscenze e pratiche, di ontologie, di valori, di umanità, di spiritualità.

Il nostro ateneo ha accettato, fin dalla sua fondazione, soprattutto grazie allo stimolo costante del Presidente Carlo Petrini, la sfida dell'inclusività all'interno del perimetro

dell'innovazione didattica, ma ancora molta strada resta da fare nel perimetro della *ricerca partecipata* su cui dovremo più intensamente e proficuamente lavorare nel prossimo futuro – penso ad esempio agli stimoli che negli ultimi tempi la partecipazione al progetto dell'Arca del Gusto ci ha fornito, e al sorprendente impatto che gli strumenti di disseminazione ideati e prodotti da alcuni di voi studenti stanno avendo, proprio in questi giorni, all'interno dei sistemi gastronomici del Perù e del Brasile.

Abbiamo intrapreso con decisione questo percorso di apertura verso altre docenze, spesso docenze di vita, trovando un fondamentale sostegno nelle Comunità del Cibo di Terra Madre che ci ospitano, e nei tanti produttori, artigiani, chef ed imprenditori che guidano i nostri studenti durante i tirocini formativi ed i viaggi didattici a capire la realtà e i problemi certamente, ma anche la bellezza e il piacere del cibo, delle sue ecologie, delle sue filiere produttive, delle sue trasformazioni, della sua comunicazione, del suo consumo, della sua *sociabilità*.

La compenetrazione di saperi e di esperienze oltre Pollenzo avviene, inoltre, grazie ai tanti *visiting professor* di ogni parte del mondo (non solo quelli del cosiddetto Nord del mondo) e ai professionisti del settore enogastronomico che frequentano ogni mese Pollenzo, alcuni di essi – e saranno sempre più numerosi in futuro – nostri ex-studenti, che arricchiscono con le loro competenze, esperienze e testimonianze le classi, i laboratori, le Tavole Accademiche e le conferenze che animano le attività didattiche.

Sulla scorta di queste nuove voci Pollenzo è diventata negli anni luogo della pluralità e non solo *universitas* di studenti e docenti, ma ragnatela di relazioni, coscienze civili, di polifonie che vanno oltre la *communitas: un'università multi-versa* o, come ci suggerisce il nostro collega, professore di filosofia, Nicola Perullo, una *multi-versità*.

La *Multiversità di Pollenzo* quindi e non tanto, o soltanto, “l'università del gusto”.

Interattiva

Una volta intrapreso questo percorso di apertura, riflettendo sui quasi quindici anni di vita dell'ateneo, ci si rende forse conto che un'università *multi-versa* come la nostra, debba automaticamente affrontare il tema fondamentale del *ruolo* che deve avere nella società e nel mondo.

L'università non è un luogo protetto, lo abbiamo ripetuto qui oggi, ma deve essere laboratorio in grado di offrire conoscenza e soprattutto strumenti critici non solo per andare nel mondo, *ma per interagirvi*. Il dibattito recente, partito grazie allo stimolo ministeriale relativo alla terza missione degli atenei, indubbiamente ha scosso l'accademia italiana, ricordandole di quelle strade di polvere dei primi *clerici vagantes* che si aprono fuori dai cancelli. In questo senso il sistema Pollenzo non è solo interessato ad interpretare le articolazioni economiche, sociali e culturali della terza missione, ma vuole riflettere su come un'università piccola, dinamica e con una missione molto specifica come la nostra possa articolare il tema dell'*advocacy* (“appoggio” in italiano).

L'*advocacy* è un dovere cruciale per una comunità privilegiata come la nostra: quello *di dare voce a chi non ha voce*, come ci ricordava qualche decennio fa l'indimenticato Rettore dell'Università Centro-Americana del Salvador Ignacio Ellacuria.

Pollenzo vuole continuare a scoprire la bellezza dell'incontro con l'altro, che è premessa al dare voce, all'ascoltare: incontro talvolta certamente fatto anche dalla condivisione della sofferenza, specie se questo altro fugge da tragedie apparentemente distanti.

Su questo il nostro ateneo si sta impegnando con grande slancio e, sulla scorta del grande successo della prima edizione del *Migrants Film Festival* dello scorso giugno, stiamo già alacremente lavorando alla seconda edizione, così come ad un'altra iniziativa che vorremmo presto mettere in cantiere con l'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati nell'ambito della formazione dei possibili imprenditori del cibo e della ristorazione. Nuovi protagonisti di futuribili spazi creativi della ristorazione che riusciranno forse un giorno a trasformare una *kofta* di carne macinata di agnello, una *sarma* avvolta nelle foglie di salvia selvatica o di malva o una *baklava di noci* nelle nuove icone del cibo, così come è avvenuto molti decenni fa – e anche in questo caso, non dimentichiamolo mai, a seguito delle dolorose traiettorie migratorie degli Italiani d'America – per i nostri spaghetti, la nostra pizza o, molto più recentemente, per il nostro tiramisù e panna cotta.

Per svolgere efficacemente il proprio ruolo istituzionale, l'università non deve solo capire e magari anticipare i bisogni veri – non quelli meramente indotti – degli individui e delle comunità, ma deve coinvolgere le società civili come attori di formazione, fornendo

concreti strumenti di legittimazione, di *empowerment*. I nostri viaggi didattici sono stati un primo laboratorio in questa direzione, ma è necessario saper fare di più, rafforzando la nostra missione dell'*advocacy* nella ricerca sperimentale ed anche nei vostri progetti di tesi – care studentesse e cari studenti, e mi rivolgo soprattutto a quelli italiani – che talvolta sembrano essere influenzati dalla fretta e dalla ragionevole urgenza che sentite di voler costruire un ponte per trovare immediatamente un'occupazione lavorativa. Impellente, queste, date i tempi che corrono nel Sud Europa, e a cui Pollenzo risponde in modo eccellente, se è vero che i *ranking* ci dicono che siamo tra le migliori cinque università italiane per ciò che concerne la percentuale di occupati ad un anno dalla laurea, ma che, è bene chiarire, non possono mai legittimare da sole l'orizzonte di un lavoro di tesi, né tantomeno quello di un'università.

Nei prossimi anni il nostro ateneo accetterà la sfida dell'*università diffusa*, che costruirà in sinergia con Slow Food e la rete di Terra Madre. L'università cioè diventerà non solo *vagans* dal centro alla periferia, ma facilitatrice di processi in cui il sapere si fa rete con atenei e comunità del cibo in ogni angolo del mondo. Cercheremo di facilitare processi di formazione dal basso, re-inventando, attraverso strategie di *e-learning*, l'idea ottocentesca delle università popolari scandinave e tedesche: dalla *Heimvolkshochschule* di Rødding in Danimarca e dalla *Humboldt Akademie* di Berlino che, rispettivamente nel 1844 e nel 1878, cominciarono ad organizzare i primi corsi aperti a tutti, soprattutto ai primi lavoratori dell'era industriale. Un'idea di formazione assai lontana da un certo modo di interpretare il sistema università che è dilagato negli ultimi anni e per il quale il fine ultimo dell'accademia sarebbe solo quello di vendere *prodotti formativi*, più o meno cari.

L'università diffusa vorremmo si richiamasse per questo ad una piattaforma sociale, che si arricchirà all'interno di una rete di intelligenza vegetale dove saranno le continue relazioni orizzontali e non le stratificazioni gerarchiche a determinarne la crescita: è un'idea, quella dei cittadini che si auto-formano, mai così attuale come al giorno d'oggi, in un periodo storico in cui il bisogno di formazione proveniente dalle periferie del mondo è immenso.

Ce lo ricorda ogni giorno il Premio Nobel Malala Yousafzai, a cui speriamo un giorno di poter dare il benvenuto qui a Pollenzo, la giovane attivista pakistana diventata paladina dell'inalienabile diritto allo studio, in particolare delle giovani donne, e di giovani donne che rischiano la vita ogni giorno semplicemente perché vanno a scuola tenendo in mano un libro, un quaderno ed una penna.

Lavoreremo in futuro per rispondere a questa domanda di formazione sui temi del cibo che proviene dal mondo emergente, poiché le risposte che le istituzioni preposte storicamente all'*educazione formale* danno all'interno dei loro *curricula* di studio canonici sono talvolta insufficienti, sia in termini di contenuti, incentrati su visioni agronomiche e tecnologiche occidentalocentriche, sia in termini di *format*, in quanto esigenze e bisogni formativi emergenti sono, per loro natura, leggeri e dinamici e necessitano di risposte flessibili, veloci e sartoriali.

Conclusion

Il nostro ateneo, dunque, è e deve continuare ad essere un laboratorio che genera conoscenza e coscienza critica e che guarda ad un futuro più giusto, più rispettoso delle diversità, impegnato a colmare le diseguaglianze nei diritti fondamentali, sensibile al rispetto di altre forme di vita e non, e quindi ad un futuro più umano, ma meno antropocentrico.

Noi cerchiamo di fare questa scommessa ogni giorno, e soprattutto la fanno i nostri studenti una volta terminato il periodo pollentino: penso al loro impegno nel mondo della produzione alimentare, talvolta anche come imprenditori dell'agricoltura e dell'artigianato alimentare di eccellenza, magari rispettosi dei cicli della natura e della salute animale, nel mondo della cooperazione allo sviluppo e nel terzo settore, con l'apertura di orti e l'avvio di programmi didattici in diverse aree del mondo, dai villaggi del Kenya e dell'Uganda alle periferie di Los Angeles. Penso soprattutto alla loro azione nelle tante, nuove piattaforme ed iniziative sociali della ristorazione, in quelle aziende ed istituzioni che si prendono a cuore la responsabilità sociale e la sostenibilità dei sistemi alimentari, o a coloro che, nello stesso spirito, da Pollenzo continuano a studiare in altre, talvolta molto prestigiose, università del mondo.

Negli ultimi decenni, sulla scorta dell'introduzione dei sistemi di *quality assurance* universitari mutuati dalle esperienze anglosassoni, certamente necessari, qualcuno ha cominciato però a guardare alle università esclusivamente come passivi centri di formazione, deputati a forgiare le professionalità di cui *il mondo di fuori* avrebbe bisogno, quasi che le università, comunità privilegiate della riflessione e soprattutto dell'innovazione, debbano semplicemente seguire ciò che dicono i *trend* e non disegnare *loro* i possibili *trend* del domani. Seguendo questa logica, a Pollenzo formeremo dunque dei bravi *storyteller* dell'eno-gastronomia. Se guardo però ai frutti che questo ateneo sta dando, mi accorgo che la grande maggioranza dei nostri ex-studenti sta sperando molto di più: essi sono attori che cercano di indirizzare il settore e la società verso un cibo di qualità in grado di rispettare l'ambiente e di sostenere la coesione sociale ed i valori della giustizia e della solidarietà. Sono quindi *attori sociali e politici* a tutto tondo.

Se le cose stanno così, care colleghe e cari colleghi, ci accorgiamo che non abbiamo formato e che non stiamo formando solo i nuovi *manager* del cibo, magari neutrali ed asettici, ma i protagonisti della gastronomia del domani, che stanno già guidando e guideranno lunghi e complessi processi di cambiamento, e dei quali dobbiamo essere molto orgogliosi.

I nostri studenti sono la nostra linfa e ci danno il senso del percorso intrapreso e del percorso che vogliamo ancora fare. Avevamo più volte auspicato che ci fosse riconosciuto questo lavoro, almeno nel suo disegno didattico e l'istituzione delle nuove Classi di Laurea da noi proposte, per la quale ringraziamo di cuore il Presidente del Consiglio, il Ministro qui presenti, la politica ed il sistema della *governance* universitaria, rafforzerà ulteriormente il nostro lavoro.

Sono certo che tutti assieme, università e rete diffusa, nonostante la mancanza di riferimenti certi in un tragitto ancora assai pionieristico, ma accompagnati da un'indomita passione e dallo *spirito di Pollenzo*, che sono la nostra *impronta digitale*, saremo capaci di dar forma alle prossime tappe di questo percorso avvincente. Anche perché, in fondo, come dice un proverbio curdo, "ovunque tu vada il tuo destino ti segue". Ovunque andremo, ci seguirà, dunque, e ci sarà fedele compagno di viaggio, il nostro destino.

Con questo messaggio fiducioso nel futuro e pieno di gratitudine per voi tutti, e con l'invito a coltivare sempre un po' di sana, folle ed appassionata creatività, dichiaro aperto il 14° Anno Accademico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.