



**CERIMONIA DI INAUGURAZIONE**  
**ANNO ACCADEMICO 2018-2019**



**RELAZIONE DEL RETTORE**

**Andrea Pieroni**

*Pollenzo, 20 febbraio 2019*

Care studentesse e cari studenti,

Cari docenti e personale tecnico-amministrativo,

Autorità, gentili ospiti,

### **Su di una corda tesa**

Il nostro Ateneo si riunisce oggi per celebrare assieme l'ideale inizio di un nuovo anno accademico; un nuovo percorso che ci porta a riflettere ed approfondire il senso del nostro lavorare nella didattica, nella ricerca scientifica e nella terza missione attorno ai temi del cibo, della sua sostenibilità e sovranità.

Come tracciato da tempo dal nostro Ateneo, il nostro orizzonte non prevede di pensare e parlare di cibo come semplice arte culinaria e gusto, ma la nostra fame di conoscenza e riflessione sta tutta dentro i problemi che il nostro mondo, in questi tempi confusi e pieni di rabbia, ci presenta con vivida brutalità.

Abbiamo ancora fresche le immagini del disastro della diga di Brumadinho in Brasile. Conosciamo la tragedia immensa e ormai perfino indicibile nel nostro Paese che solca il Mediterraneo. Vediamo le piazze piene di rancore contro i propri governanti in tutto il margine meridionale europeo, dalla Spagna alla Francia, dalla Romania al Montenegro e all'Albania. Abbiamo chiaro come, anno dopo anno, i ghiacci stiano regredendo. E come la plastica, macro e micro, abbia invaso gli oceani. Abbiamo presente gli appelli della FAO, che ancora di recente metteva in evidenza come la fame e la malnutrizione siano di nuovo in aumento e, più in generale, come il tema della sovranità alimentare sia sempre più cogente non solo nel Sud ma anche nelle tante periferie del mondo, anche a Nord.

Siamo attenti al *trend* preoccupante che il WHO ha mostrato, relativo a malnutrizione ed obesità che sta caratterizzando non solo i Paesi più avanzati, ma soprattutto anche i Paesi emergenti e quelli con economie in transizione.

Abbiamo chiaro il senso di questo momento storico; un momento cruciale, di svolta, in cui la nostra grande comunità mondiale si riconosce oggi camminare, per usare le parole del filosofo Nietzsche, su “una corda tesa su di una voragine. Pericoloso andare da una parte all’altra, pericoloso il trovarsi a mezza strada, pericoloso il guardare a sé, pericoloso il tremare, pericoloso l’arrestarsi.”

Non possiamo oziare, quindi. Dobbiamo andare avanti, ma per farlo, bisogna forse interrogarci per un attimo, interrompendo la furia del fare quotidiano, analizzando i limiti del sistema che abbiamo collettivamente costruito, e ri-articolando assieme una traiettoria di senso che un’università in questo mondo può e deve avere.

### **Le università oggi**

In una rincorsa verso una vertiginosa scalata sociale, le società occidentali hanno talvolta guardato, negli ultimi decenni, alle università come dispensatrici di attestati, luoghi in cui ottenere quei titoli necessari per accedere a questa o quell’altra professione. In una corsa bulimica, oggi la società richiede alla formazione terziaria, anche legittimamente, di fornire sempre più competenze utili nel mondo cosiddetto “reale”.

Il risultato è evidente: sempre più ansia a concludere il percorso ed una sempre più spiccata mercificazione dell’esperienza universitaria.

Laddove l’università diventa, nella peggiore delle ipotesi, un diplomificio di tipo industriale e, nella migliore delle ipotesi, una semplice dispensatrice di competenze, sempre più descriviamo il nostro orizzonte con termini che sarebbero risultati molto alieni ai nostri maestri, quali quelli come “customer satisfaction”, “prodotti formativi” ed “academic marketing”.

Il sistema accademico occidentale sta vivendo questo momento inevitabile tra difficoltà, molti tagli e pochissime certezze. Laddove il valore della conoscenza e dell’analisi critica e sistemica assume un ruolo vieppiù marginale nella società, in quanto le informazioni circolano a ritmo infernale sui nuovi *media*, poco importa se false o meno, ci si trova

come istituzione a rincorrere mode passeggere, a farsi sempre più simulacro un po' disumanizzato, nell'inseguimento di una moderna e forse vacua vanità.

Questa è la traiettoria di una società che ha perso il giusto senso del limite, rincorrendo tra mille paure un punto di fuga nell'infinito orizzonte. Così facendo, in questa rocambolesca corsa, l'università finisce per non porsi più il tema di fornire contemporaneamente traiettorie di senso e risposte ai bisogni della società, ma ne è trascinata al largo, diventando una delle tante agenzie di formazione che cercano di rispondere in tempo reale, quindi in modo avventato, e solo in funzione utilitaristica ed a brevissimo termine, ai bisogni del mondo produttivo.

### **Pollenzo e la sfida dei SDGs**

Eppure, un'università dovrebbe essere una comunità in cammino fatta di donne e uomini che imparano a vivere assieme e assieme costruiscono competenze certo, ma anche conoscenze, pratiche ed idealità.

Il compito più importante di un Ateneo sta esattamente in questo percorso relazionale, nel dispiegarsi di questo processo. L'innovazione è questo processo. Mai un punto di arrivo, quindi. Mai un semplice prodotto o servizio.

L'università non deve essere un'accademia di soldati e generali e non è più percepita, meno male, come rigida piramide gerarchica che vede il verbo dispensato da attempati sacerdoti a giovani fedeli oranti.

Il nostro Ateneo, data la fortuna di avere esigue dimensioni, deve continuare a farsi comunità più di altre istituzioni.

Di queste relazioni e di questa convivialità che si vive e respira a Pollenzo e nelle innumerevoli stazioni di posta, dove vivono i nostri *alumni*, i nostri collaboratori, le reti e le comunità di Slow Food, noi andiamo fieri, ma bisogna anche continuare ad interrogarci su cosa voglia dire fare cultura del e sul cibo e soprattutto quale ruolo possa

giocare l'università nel contribuire ad affrontare le grandi sfide che segnano l'orizzonte delle nostre comunità e della Terra.

Pollenzo lo sta facendo, declinando nella pratica quelle priorità evidenziate dalle Nazioni Unite attraverso i “Sustainable Development Goals” per il 2030: 17 obiettivi specifici che impegnano all'azione la comunità internazionale ed i suoi diversi attori per dare sostanza ad uno sviluppo socialmente ed ambientalmente sostenibile.

Siamo stati quindi anche noi, come Ateneo dal profilo internazionale, a fare di questi obiettivi i nostri obiettivi, e a metterli al centro di un esercizio di *re-envisioning* che dovrà diventare permanente, che abbiamo suggellato quest'anno con la riflessione del cosiddetto “bilancio di sostenibilità”.

#### **SDG 4 e l'offerta formativa di Pollenzo**

Per un'università la sfida parte dal porre come prioritario il SDG numero 4, quello della formazione di qualità. Questo è il fondamentale pilastro che ci ha visti quest'anno e lo scorso anno particolarmente impegnati a rinnovare la nostra offerta didattica, che da anni era rimasta stagnante.

Questo anno accademico segna un quadruplice nuovo inizio. Infatti, dopo aver visto raggiungere, nel corso dell'anno accademico passato, il traguardo dell'approvazione delle nuove Classi di Laurea proposte da Pollenzo e offerte al sistema universitario italiano, questo anno accademico 2018-2019 ha segnato l'avvio dei due nuovi corsi di laurea e di laurea magistrale sulle nuove classi che, in buona sostanza, mettono al centro tre dimensioni specialissime della didattica e della ricerca di Pollenzo:

1. le scienze del viaggio, suggellate attraverso un centinaio di viaggi didattici che organizziamo ogni anno, e focalizzati da quest'anno e biannualmente su due specifiche regioni studiate in modo capillare (Messico e Catalogna per il biennio 2019-2020);

2. la documentazione e la conoscenza dei prodotti alimentari di piccola scala e delle gastronomie del mondo, quello che Slow Food ha definito molti anni fa come “Arca del Gusto”;

3. il ponte costante con l’economia circolare esperito attraverso i *field project* e i tirocini sia con il mondo delle imprese, che con quello delle istituzioni e delle associazioni.

Due inizi che segnano l’avanzamento del nostro Ateneo, della sua offerta formativa rivolta a chi vuole crescere per diventare attore e protagonista nel mondo del cibo di domani.

Quest’anno accademico ha segnato anche l’avvio della nostra Scuola di Dottorato in “Ecogastronomia, Formazione e Società”. L’inizio di quest’esperienza è particolarmente importante, perché completa l’offerta educativa del nostro Ateneo su ognuno dei tre livelli fondamentali di istruzione universitaria, consolidando la nostra realtà all’interno del panorama degli atenei italiani e confermandoci quale unica comunità a livello internazionale in cui un giovane può non solo raggiungere una matura conoscenza gastronomica rivolta al mondo del lavoro, ma in cui può anche crescere compiutamente dal punto di vista scientifico, guardando con occhio critico ed innovativo al cibo e ai tanti interrogativi scientifici aperti dai problemi del mondo e indicando strade che diano risposte concrete a questi problemi. I nostri primi 7 dottorandi si sono messi al lavoro attorno a traiettorie affascinanti che toccano le domande del cibo del domani: dal tema dell’odore a quello delle neuroscienze, alla ricerca partecipativa per sostenere le comunità locali (con casi di studio che spaziano dalle Alpi Occitane al Perù, dell’Hindukush tra Pakistan ed Afghanistan, alla Cambogia) in un loro percorso di sviluppo sostenibile che parta dalle risorse endogene, attraverso piattaforme educative nuove.

A fianco dei corsi di laurea, laurea magistrale e dottorato, il nostro Ateneo continua l’impegno nel campo dell’erogazione di percorsi di Master. L’Ateneo, che al momento ha attivi 5 percorsi Master, ha lanciato quest’anno, in particolare, un nuovo percorso Master focalizzato su *Creativity, Ecology and Education*, in cui, grazie all’intuizione del Prof. Perullo, stiamo sperimentando un nuovo modello di didattica che io personalmente

vorrei diventasse la direzione di Pollenzo per i prossimi anni e che possiamo racchiudere in una frase: la graduale eliminazione delle materie di studio per come le conosciamo e l'articolazione di spazi di sperimentazione trans-disciplinari che gli studenti disegnano su di sé con cura sartoriale assieme ai loro docenti.

Accanto a questi verrà proposto, dal prossimo ottobre, un rinnovato Master sulla culinaria (*Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts*) e dal prossimo febbraio 2020 un nuovo *Master in Raw Milk and Pastoralism*, a suggellare un'attenzione allo snodo cruciale e talvolta contraddittorio della gastronomia e degli *chef* da una parte, e a quello della pastorizia, il cui drammatico momento è sotto gli occhi di tutti in Italia, in questi giorni, con le immagini della disperata protesta dei pastori sardi.

Alla fine del 2020 contiamo anche di partire con il nuovo percorso del *Master in Agroecology*, che fondamentalemente tratterà il tema del futuro dell'agricoltura – ne accennerà forse tra poco anche il Professor Zamagni – e del sano legame che deve esistere tra produzione primaria, ambiente e co-produttori, un approccio talvolta sbeffeggiato dai fautori dell'agricoltura industriale per almeno due decenni, e che oggi sembra invece abbia finalmente cominciato a fare breccia anche nel cuore delle istituzioni europee.

Questa progettazione dei nuovi CdS, così come la rivisitazione di quelli già attivati, è stata possibile anche attraverso un *novum* che ci ha visti impegnati nei mesi scorsi: tavoli di lavoro che hanno coinvolto molti di voi, gentili amici e compagni di viaggio, e che sono stati forieri di stimoli e di tante ispirazioni, di cui personalmente e a nome di tutti i docenti vi ringrazio moltissimo.

Il SDG 4 pone l'accento sulla necessità di sviluppare proposte educative inclusive e di formazione permanente. In tal senso, oltre all'offerta accademica più convenzionale, l'Università di Pollenzo continua il suo percorso nel campo della sperimentazione di nuove piattaforme educative a partire dalla proposta dell'Università Diffusa, il cui progetto ha avuto un momento di riflessione importante durante Terra Madre e che si accinge a trovare una prima sperimentazione qui in Piemonte, grazie al coinvolgimento

di realtà imprenditoriali e amici dell'Ateneo. Oltre a ciò partirà, a luglio, la prima *Summer School* pollentina, focalizzata quest'anno sui temi della scienza in cucina, delle culture e dei linguaggi del vino. A settembre inizieranno invece le prime giornate di formazione per i nostri *alumni*, che vedranno la luce in concomitanza con Cheese.

Quattro giorni fa abbiamo rinnovato il progetto frutto dell'importantissima collaborazione, densa di umanità e di ispirazioni, con UNHCR per la formazione gastronomica dei rifugiati e dei loro formatori, e di cui ringrazio personalmente la Prof.ssa Onorati per averci creduto fin dall'inizio, a dispetto del clima in atto in questo momento in Italia. In questo progetto stiamo toccando con mano la forza dell'incontro con ragazze e ragazzi con storie drammatiche alle spalle, ma con una "feroce" voglia di riscatto, che sappiamo, è uno dei motori più potenti per andare oltre il conosciuto.

Complessivamente l'offerta formativa e culturale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, con la sua capacità di rivolgersi a pubblici diversi, di costruire processi formativi per rilanciarsi nel mondo del lavoro e nella società in qualsiasi momento della propria vita, definisce sempre più chiaramente il nostro Ateneo non come una realtà chiusa ma, come ebbi a dire lo scorso anno, di vibrante caravanserraglio che si rifà all'idea delle prime università del mondo, quelle arabe, ben prima dei *Clerici vagantes*, luoghi non già di confusione, ma di ristoro mentale e spirituale, vibranti stazioni di posta, di genti in cammino.

Come l'agenda 2025 dell'Università di Stanford ci ricorda, saremo sfidati in futuro proprio sulle due traiettorie indicate dal SDG numero 4: quella del *lifelong learning* – imparare durante tutto l'arco della vita, con corsi ed insegnamenti che dovrebbero aprirsi a fisarmonica senza nemmeno mai chiudersi, e quindi attraverso spazi temporali amplificati; e quella dell'inclusione, che per un'università del futuro pone il tema delle relazioni e che ha quindi, quale corollario indispensabile, la necessità di superare le discipline accademiche, così come oggi le conosciamo, sostituite da insegnamenti incentrati su grumi concettuali e progettuali legati ai problemi del mondo reale, trasversali, su cui le conoscenze e competenze delle vecchie discipline dovranno confrontarsi.

Un orizzonte su cui abbiamo cominciato a lavorare, come già detto poc'anzi, in un Master, ma che deve proseguire con passo spedito, a dispetto delle strettoie imposte dalle normative italiane, del discutibilissimo sistema dei SSD che è ancora uno schiaffo nei confronti dell'inter-disciplinarietà richiesta non solo dal mondo reale, ma perfino dal buon senso direi, e di tutto l'impianto iper-burocratizzato in cui le università italiane, e non solo loro, si trovano a dover navigare.

### **La ricerca di UNISG ed il suo contributo agli altri SDGs**

Se il SDG numero 4 tocca e illustra il cuore pulsante della nostra istituzione quale luogo di formazione, non per questo l'Ateneo è sordo agli altri SDGs che marcano l'orizzonte in cui si muove ogni aspetto della nostra ricerca, nelle sue espressioni di base, istituzionali od applicate. Come in altre occasioni ho avuto modo di illustrare, questa si sviluppa toccando e approfondendo tre principali grumi di conoscenza legati ai temi della Mobilità, della Percezione e dell'Ambiente. I nostri studiosi, che sono non solo i docenti, gli assegnisti e i dottorandi, ma anche e soprattutto devono essere i nostri studenti, specialmente i *post-graduate*, saranno chiamati sempre più a condurre le loro ricerche in chiave trans-disciplinare, studiando il legame tra territori, comunità e gastronomie e i flussi di persone e di beni materiali ed immateriali che segnano il presente e la storia del Pianeta; analizzando lo sviluppo delle percezioni del cibo e come esse si leghino a fattori biologici, fisiologici, psicologici, ambientali e socio-culturali, e guidino, quindi, scelte sociali ed economiche; approfondendo il complesso rapporto bidirezionale tra l'uomo ed il suo *oikos* (l'ecologia umana ed integrale dunque) declinati in ambito gastronomico.

Complessivamente, quindi, la nostra ricerca risponde agli imperativi articolati da molti SDGs, a partire dai primi due, quelli che si riferiscono al contrasto della povertà e all'ambizioso e forse perfino irrealistico obiettivo della Fame Zero nel 2030.

Cercheremo di lavorare a questi due obiettivi anche attraverso una strategia *ad hoc* incentrata sull'implementazione di un policentrismo che vuole de-occidentalizzare la

nostra prospettiva epistemologica e scientifica e mettere al centro anche altri modi di guardare ai problemi connessi al cibo.

Nell'ottica dello sviluppo delle collaborazioni di ricerca, stiamo costruendo due laboratori di ricerca e sperimentazione didattica che guarderanno all'Africa, al Vicino e lontano Oriente ed alla sua propaggine più limitrofa a noi, l'Est Europa.

Faremo questo con tutta probabilità anche assieme all'Università di Napoli "L'Orientale", con cui stiamo avviando una collaborazione sui temi delle culture del cibo in Africa Orientale ed all'Università Ca' Foscari di Venezia, con cui il rapporto è stato suggellato ufficialmente due settimane fa con l'inizio di un prestigioso *grant* di ricerca dell'ERC, condiviso, sui saperi ecologici e gastronomici tradizionali e le loro mutazioni nei territori occidentali dell'Ex Unione Sovietica.

Il perché di queste traiettorie geopolitiche privilegiate nel mondo è da trovare nelle tante tragedie dell'oggi che sono sotto i nostri occhi e le cui cause sono da rintracciare, tra le altre, negli squilibri ecologici e socio-economici dell'Africa da una parte e nei pochissimi ponti esistenti rimasti in piedi tra mondo islamico ed Occidente. Senza dimenticare che in queste coordinate geografiche le società civili sono cariche di una straordinaria energia giovanile, e che l'interesse per il cibo e le sue problematiche sta, proprio lì, crescendo esponenzialmente, così come l'attivismo nella ricerca scientifica (il più grande incremento di *output* scientifici nel mondo nel 2018 è stato appannaggio di Egitto e Pakistan, un dato questo ignorato dai *media* italiani).

Se possiamo concludere che gli SDGs definiscono l'ideale orizzonte a cui risponde e verso cui si muove la nostra università e la sua ricerca, con altrettanta sicurezza possiamo affermare che non lo fa in isolamento, ma all'interno di un sempre più forte *network* di collaborazioni su cui puntiamo per definire il domani, a partire dal rafforzamento della collaborazione con le istituzioni internazionali, quali la FAO e l'UNESCO, e nazionali, quali il Ministero degli Esteri. E lo vogliamo continuare a fare in modo più stringente, soprattutto con i nostri Partner Strategici ed il mondo delle imprese e dell'innovazione

attinente all'economia circolare, attraverso progetti condivisi e, per esempio, un Osservatorio sulle PMI del *food* che è in fase di progettazione con l'Università Cattolica.

### **La nostra missione e lo stimolo del Professor Zamagni**

Il percorso intrapreso in questi anni, la sua valorialità, la sua fotografia di questi mesi, che ho voluto qui riassumere, ci dicono di come Pollenzo non si stia arrendendo alla deriva del presente e che la nostra Università ha l'ambizione di voler contribuire a migliorare le vite dei cittadini in ogni angolo del mondo.

La presenza oggi del Professor Zamagni, che ringraziamo per aver accettato l'invito a condividere con noi le sue riflessioni in questa giornata, ci ricorda come il sapere sia e debba continuare ad essere non merce, ma bene comune, bene inalienabile della comunità, sulla cui base si costruisce il buon vivere assieme e, in fondo, il senso del nostro essere su questa terra.

Se oggi tutte le società, non solo quelle occidentali, anelano verità e partecipazione dal basso, spesso in un turbinio di grande confusione e rabbia, dove perfino i cambiamenti socio-politici vengono consumati in fretta e poi gettati, se quindi anche nei sistemi economici dobbiamo cercare verità, la strada per trovarla non è certamente quella del turbo-capitalismo e degli egoismi nazionalistici, ma quella della condivisione e della coesione sociale, dello stare e rimanere dentro le relazioni, con tutto il possibile portato di contraddizioni, di momenti anche ruvidi, e lasciandosi attraversare dalle gioie così come dalle sofferenze dei compagni di viaggio.

Parlo della semplice verità dell'essere tutti fratelli e sorelle, come ci ricordano negli appellativi usati nel linguaggio quotidiano ormai soltanto, appunto, i fratelli musulmani, dell'essere tutti sotto lo stesso cielo e parte di uno stesso sistema socio-ecologico.

Dobbiamo lavorare per far tornare di moda l'altruismo, concetto studiato non solo nelle scienze sociali, ma soprattutto nel mondo bio-scientifico da molti etologi, che lo definiscono come una strategia adattiva per cui alcuni organismi riducono paradossalmente il proprio successo (riproduttivo) per aumentare quello dei loro simili e

che sembrerebbe a prima vista un paradosso dell'evoluzione. Un modo di vivere, quindi, che vede come faro la superiorità del bene di tutti, che sta sopra ogni egocentrismo, un *modus operandi* che, tra l'altro, è stato cruciale nell'evoluzione dei primi ominidi e poi di *Homo sapiens* e che è ancor oggi centrale nella vita sociale di tante specie animali.

Oggi riconosciamo questo limite del successo egocentrico e da qui ripartiamo. Infatti, aprire un anno accademico è anche riprendere il cammino spingendoci verso un nuovo orizzonte. Quest'anno, più che mai, questo percorso non può che andare verso la costruzione di momenti e *fora* che facilitino l'estrinsecarsi dell'altruismo, dell'empatia. Vogliamo essere costruttori di una società di donne e uomini liberi e forti che non hanno paura dei propri limiti e di chiedere e offrire aiuto ai propri vicini. Quest'impegno verso l'altro-da-sé deve racchiudere una parola data, una "besa", diremmo in una cultura a me cara, quella delle montagne albanesi, dove questa corrisponde in fondo alla stretta di mano silenziosa del nostro mondo contadino. Solo questo patto tra galantuomini ci può dare la forza di lavorare alacremente, ognuno nei rispettivi ambiti, guardando solo e soltanto al bene ultimo della nostra comunità (quindi, per noi, dei nostri studenti *in primis*) e della società tutta.

Dobbiamo affrontare l'attuale crisi, sì ecologica e sociale, ma soprattutto morale, lavorando con passione e silenziosamente, mirando a dar corpo ad un sapere ed un sentire capaci di armonizzare la nicchia che occupiamo nel mondo con le sue relazioni e con l'*oikos* tutto che la circonda.

Questo percorso alto non può che partire dal cibo, perché più di altri oggetti e processi culturali universali, esso tocca le nostre vite e tutti gli aspetti principali delle crisi del presente, messi in evidenza nei SDGs: l'inquinamento e i cambiamenti climatici; la questione dell'acqua; la perdita della biodiversità; il deterioramento della qualità della vita umana ed il degrado sociale; l'iniquità planetaria; la difficoltà a comporre le diversità di pratiche, opinioni e non-detti e a farli diventare opere d'arte.

## **Conclusioni**

Laddove il Professor Zamagni ci ricorda che la soluzione a queste emergenze passa attraverso il recupero del senso del limite, della finitezza, quale stimolo a ripensare all'uso equo delle risorse e al rafforzamento dei rapporti sociali, il nostro Ateneo vuole rispondere a questa sollecitazione cercando con forza di esperire assieme, co-costruire quel processo fatto di idealità-conoscenze-metodi-competenze che, partendo da un'università, deve diventare bene inalienabile di tutti, strumento fondamentale che permette a voi studenti, dopo il percorso a Pollenzo, di co-costruire un mondo appena più umano.

A noi docenti, colleghi e gentili compagni di viaggio, tutti, il compito di offrire le nostre intelligenze, soprattutto nelle loro dimensioni creative ed affettive, e proporre strumenti.

A voi studenti quello di essere protagonisti proattivi, di esplorare percorsi, di imparare a maneggiare gli strumenti teorici e metodologici proposti, possibilmente in gruppo e mai da soli, adattandoli alle vostre sensibilità e alle sfide del mondo e di usarli, con coraggio e anche con un po' di umile spregiudicatezza, per migliorare ciò che la nostra generazione e quella precedente vi stanno lasciando.

Dichiaro ufficialmente aperto l'A.A. 2018-2019.