



MUOVENDOCI VERSO IL FUTURO.

Cerimonia di Inaugurazione dell'Anno Accademico 2021-2022:

Relazione del Magnifico Rettore, Prof. Bartolomeo Biolatti.

I. Benvenuti a Pollenzo

Autorità civili e militari, gentili Ospiti, Partner Strategici e Soci Sostenitori, amici di Slow Food, Gentili Presidente e Membri del Consiglio di Amministrazione, Care Colleghe e cari Colleghi Docenti, Personale tecnico-amministrativo, Care Studentesse e cari Studenti, Benvenuti a Pollenzo.

Grazie per essere oggi con noi in questa importante circostanza. È con grande felicità che ci accingiamo ad inaugurare il nuovo Anno Accademico 2021-22.

Un'inaugurazione parla sempre di futuro, di speranza, di orizzonti nuovi. Un'immagine particolarmente carica di significato dopo due anni di pandemia, di paura, di sofferenza e lutto. Non possiamo dimenticare il costo altissimo in vite umane, oltre 5 milioni di donne e uomini in tutto il mondo. Solo oggi, grazie al sacrificio e all'impegno di tanti, e soprattutto grazie al progresso della scienza e al conseguente successo della campagna vaccinale, vediamo davanti a noi la possibilità concreta di ritornare ai modi di vivere a cui eravamo abituati; alla normalità. Abbiamo bisogno di normalità - ma una normalità sana non deve ignorare ciò che è avvenuto, come non fosse successo nulla: deve, al contrario, fare tesoro anche delle più grandi tragedie.

Torniamo a credere, quindi, nel futuro. Perciò l'anno accademico che qui si apre non vuole essere un semplice ritorno alle abitudini del passato, ma un momento di nuovo slancio per interpretare le necessità e cogliere le opportunità create anche dalla pandemia. Ora il mondo crede alla transizione ecologica! Non è poco! Siamo di fronte a sfide comuni all'orizzonte europeo e mondiale. Noi dell'Università di Scienze Gastronomiche dovremo essere capaci di fornire alle nuove generazioni di gastronomi le conoscenze e competenze necessarie per essere protagonisti, in questa nuova fase storica, della riconversione del sistema economico, produttivo e sociale.

II. Parlare di Pollenzo oggi

Chiamati ad affrontare la sfida del domani, è bene cominciare a parlare di Pollenzo oggi. Pollenzo, che con questo Anno Accademico entra nel suo diciottesimo anno di età, oggi è una piccola università composta da una grande rete di migliaia di persone; una rete che lega professori, ricercatori, studenti, partner strategici e soci sostenitori, amici e *alumni*, le comunità di Terra Madre e di Slow Food di tutto il mondo con le quali si unisce in un network globale.

Parlare di Pollenzo oggi vuol dire parlare di ricerche che si dipanano in un orizzonte multi- e interdisciplinare, capace di legare assieme agronomia, filosofia, chimica, storia, economia politica, antropologia, botanica, diritto, ecologia, sociologia, geografia e tecnologie alimentari: sono solo alcuni esempi tratti da un lungo elenco di discipline che ho incontrato venendo qui a Pollenzo. E io, da medico veterinario, aggiungo la sanità pubblica, una materia che abbraccia uomo e animali. Anche la pandemia ci ha insegnato quanto sia importante curare la salute degli animali per garantire quella dell'uomo, come pure quella dell'ambiente, rimarcando il concetto della salute unica. Le scienze gastronomiche sono quindi un quadro ben più complesso del semplice dato culinario, come ancora qualcuno confonde. Questo Ateneo rappresenta una piccola ma valente comunità scientifica, integrata, solida che ha saputo farsi apprezzare a livello nazionale ed internazionale, diventando attrice di importanti progetti di ricerca.



Ne sono esempio recentissimo i progetti Horizon 2020 appena intrapresi (Agroecology for Europe, Fusilli, School for Change e Radiant) e le decine di pubblicazioni con cui nell'anno passato i docenti di Pollenzo hanno presentato e condiviso il loro lavoro di innovazione con la comunità internazionale, contribuendo all'avanzamento scientifico e al rafforzarsi di quest'area multidisciplinare, la gastronomia, che Brillat-Savarin aveva quasi duecento anni fa definito come "la scienza di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre".

Più in generale, parlare di Pollenzo è dunque parlare di un complesso ed ambizioso progetto di formazione. UNISG è un'istituzione che ha saputo nel corso degli anni ampliare e completare la sua offerta formativa su tutti e tre i livelli dell'educazione universitaria, sviluppando percorsi nuovi e capaci di interpretare le necessità di un settore, quello del cibo, che ha bisogno, oggi più che mai, di nuovi gastronomi. Esempio recente è l'approvazione della Classe di Laurea L-Gastr, nata e ideata proprio qui a Pollenzo. I gastronomi quindi, sono quei futuri professionisti che crescono e maturano qui a Pollenzo e che hanno il volto ed il sorriso dei nostri studenti e dei nostri 3200 *alumni*, 56% dei quali provenienti dall'estero, da 95 diverse nazioni del mondo. Essi sono attivi per lo più nell'ambito dell'HoReCa (Hôtellerie-Restaurant-Café), della distribuzione alimentare, della comunicazione, della formazione e dell'attivismo legati al cibo. In questi settori molti sono *manager*, specialisti di comunicazione, e *buyer*. Circa un quarto di loro, sono imprenditori, avendo continuato la storia delle aziende di famiglia o avendo costituito *start-up* capaci di trasformare in realtà le traiettorie di futuro della gastronomia.

Parlare di Pollenzo è inoltre parlare di una comunità di destino che lega assieme oltre 150 aziende ed istituzioni che sostengono ogni giorno il nostro Ateneo, riconoscendo l'unicità di questo luogo e della sua missione e intenzionati a far progredire insieme questo grande progetto.

Parliamo quindi di una ricca realtà culturale. Non posso che essere felice di farne parte ed offrire il mio contributo come guida e supporto. Porto in dote l'esperienza maturata come professionista e universitario, che da medico veterinario ha potuto collaborare con le realtà produttive del settore zootecnico, della Sanità Pubblica Veterinaria e della piccola e grande distribuzione. Offro a questa comunità una sensibilità viva su temi urgenti come quelli del benessere animale e della sicurezza alimentare al fine di arricchire il dibattito in corso e ampliare ulteriormente le prospettive di didattica e di ricerca.

III. Guardare al futuro di Pollenzo

La giornata di oggi parla di Pollenzo e dà inizio ad un nuovo percorso di crescita in partenza dalla solida base che ha saputo costruire il mio predecessore, Prof. Pieroni, che ringrazio per il lavoro compiuto, insieme alla comunità dell'Ateneo. In questo percorso seguiremo le traiettorie indicate dal nostro Consiglio di Amministrazione, che ci vedranno impegnati nei prossimi anni su ognuna delle missioni proprie dell'Università e ci chiameranno all'ampliamento delle iniziative didattiche, al rafforzamento della ricerca, alla valorizzazione dei legami con i partner e la società civile.

Le parole chiave della nostra Università e del suo contributo nel campo delle scienze gastronomiche sono: sostenibilità e resilienza, pianeta, persone e prosperità, cultura e creatività di pensiero e d'azione. Dobbiamo dare risposte concrete ad un pubblico sempre più ampio di giovani interessati a diventare artefici del futuro del cibo: per questo motivo sarà attivato un nuovo percorso di Laurea Magistrale rivolto alla conoscenza delle culture alimentari del mondo e alle politiche dell'alimentazione. Inoltre l'attuale corso di Laurea Magistrale sarà rivisto e modificato per meglio abbracciare i temi dello sviluppo sostenibile e della responsabilità d'impresa. Oltre a ciò avvieremo, nel prossimo Anno Accademico, un nuovo ciclo di Dottorato, dopo quello appena terminato, in collaborazione con l'Università di Torino ed altri atenei internazionali. Si chiamerà "Eco-gastronomia, scienze e culture del cibo". La mia provenienza dall'Università degli Studi di Torino ha facilitato l'avvio di questo primo progetto nei tempi stretti che avevamo a disposizione, vogliamo ora confrontarci con gli altri due Atenei piemontesi per individuare terreni comuni di collaborazione e contribuire a formare la necessaria massa critica. Nei prossimi anni, infine, istituiremo un nuovo corso di Laurea Triennale, ancora più incentrato sui grandi temi della transizione ecologica e delle sfide per la realizzazione di un nuovo umanesimo basato su cultura e scienza.



L'Ateneo proseguirà nel percorso di diffusione della conoscenza anche attraverso strumenti nuovi e diversi, non per forza inquadrabili nell'orizzonte canonicamente riconosciuto come accademico. Svilupperemo nuovi prodotti di divulgazione scientifica e formazione professionale, quali i MOOC (Massive Open Online Course) e le Summer e Winter School, per rispondere alle specifiche esigenze di aziende e realtà istituzionali che si rivolgono a Pollenzo per diventare protagonisti del futuro del cibo.

Sul versante della ricerca vogliamo continuare con ancora più vigore il percorso intrapreso, partendo dalla ricerca di base per ampliare la partecipazione a progetti scientifici di respiro nazionale ed internazionale, anche grazie al neonato Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare. Ed infine rilanciare i progetti strategici dei Granai della Memoria e dell'Arca del Gusto.

Su questa via, non ci muoveremo da soli, ma assieme ai partner, agli altri Atenei, a Slow Food ed agli amici di UNISG, rafforzando le nostre relazioni a livello nazionale ed internazionale. La nostra Università vuole essere sempre più al centro di un'ampia rete di ricercatori e partner rivolti al cibo in tutti i suoi aspetti. A questo scopo daremo presto vita ad una nuova ed innovativa società scientifica internazionale, mirata alla diffusione e allo sviluppo delle scienze gastronomiche.

È chiaro come, per raggiungere questo ambizioso orizzonte, Pollenzo avrà bisogno di forze nuove per integrare e rafforzare il corpo docente e di ricerca, nonché di nuovi spazi attraverso cui perseguire la sua missione educativa e scientifica. Queste necessità verranno poste al centro del nuovo Piano Strategico, al fine di costruire un percorso solido e strutturato che consenta di pianificare con precisa scansione gli obiettivi che ho sommariamente richiamato.

IV. L'ospite della giornata

Se, quindi, l'Anno Accademico 2021-2022 è l'inizio di un viaggio verso il futuro, non poteva esserci miglior viatico che la presenza, che sinceramente ci onora e ci dà grande forza, di una tra le menti creative più importanti al mondo, un maestro della progettazione al tempo visionaria e concreta, l'On. Sen. Renzo Piano. Nella sua carriera, egli ha saputo, come pochissimi altri grandi architetti del XX e XXI secolo, dare nuova forma e anima a luoghi iconici. Per ricordare soltanto tre realizzazioni, tra innumerevoli altri progetti e opere: il Centro Georges Pompidou di Parigi, il porto vecchio di Genova fino, sempre a Genova, al viadotto San Giorgio. Si tratta di opere che lavorano sulla memoria, iscrivendosi nel presente e proiettandosi nel futuro. Allo stesso modo, nel nostro piccolo, e certamente senza possedere il genio di Renzo Piano, vorremmo contribuire a realizzare a Pollenzo, nell'ambito delle scienze gastronomiche, qualcosa di analogo: perché il cibo è intreccio di memoria, presente, futuro. Ringrazio dunque l'On. Piano per aver voluto e potuto essere con noi oggi per accompagnarci sin dall'inizio di questo nostro percorso.

V. L'inaugurazione

Forti del nostro passato, forti della nostra comunità, forti delle nostre relazioni e delle nostre conoscenze e capacità, ma anche grazie alle sempre nuove suggestioni che potranno darci grandi personalità, ricche di umanità, visione e concretezza come il Maestro Renzo Piano, sono dunque certo che sapremo interpretare al meglio le sfide del futuro, che oggi forse tornano a manifestarsi nelle loro potenzialità dopo quasi due anni dominati da paura e incertezza.

Forte di questa convinzione dichiaro aperto l'Anno Accademico 2021-2022 dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.