



L'età della maturità

Relazione del Rettore uscente prof. Piercarlo Grimaldi

Studentesse e studenti, Sindaca di Bra, Autorità, Professori, Personale tecnico amministrativo, amici tutti

Come ad ogni inizio di Anno Accademico ci ritroviamo per porgere a tutti voi, cari studenti - matricole che iniziate il percorso di vita universitaria e a tutti gli altri che già frequentano l'Ateneo - il nostro più caloroso e affettuoso benvenuto all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e i nostri più fervidi auguri di un sereno e proficuo percorso formativo.

Un benvenuto ritualmente importante, non strumentale, perché vuole esprimere tutta la nostra idealità, la nostra partecipazione e la nostra passione che ci guida nel trasmettere a voi i complessi saperi che attengono alle scienze gastronomiche e, nel contempo, mantenere sempre più aperto e forte il dialogo con le vostre istanze e le vostre esigenze, al fine di essere parte costitutiva, creativa della straordinaria avventura che attiene alla conoscenza e alla coscienza del cibo che vivrete o che state già vivendo qui a Pollenzo.

Oggi è anche l'occasione per solennizzare un altro importante rito di passaggio. Dopo sei anni termina il mio incarico di rettore e il governo dell'Ateneo viene assunto dal Prof. Andrea Pieroni.

Ho avuto l'alto onore e la grande fortuna di essere stato nominato rettore per due mandati, dal 2011 al 2017. Come ho ripetuto più volte, la nostra è una giovane università che non può più dirsi giovane, perché nel corso degli anni ha saputo intelligentemente affrontare impegnativi e originali tornanti didattici e scientifici, conseguendo significativi traguardi accademici, anche se la situazione economica e sociale di questi ultimi dieci anni non è stata affatto favorevole. Eppure, in un contesto così politicamente in traducibile, abbiamo visto il nostro Ateneo crescere e consolidare quantitativamente e qualitativamente un certo quanto saldo e autorevole profilo istituzionale. Tutto questo è stato il giusto frutto del grande lavoro e del costante impegno quotidiano dell'Università tutta: dirigenti, docenti e personale, sostenuti dall'entusiasmo e dall'attiva partecipazione di voi studenti, dalla fiducia e dialogante critica condivisione dei nostri Partner strategici e dagli Amici dell'Università. Possiamo dunque essere fieri di quanto abbiamo saputo costruire insieme, un solido patrimonio accademico che oggi riteniamo possa costituire un'eredità materiale e immateriale, un bene successorio fondamentale per il futuro del nostro Ateneo.

Dopo anni in cui l'Università ha sperimentato questa nuova via scientifica alle scienze gastronomiche, diventando un modello per accademie che hanno copiato, più in generale traciopiato, il nostro originale quadro formativo di riferimento, possiamo serenamente sostenere che abbiamo raggiunto l'età della maturità.

Nel quotidiano della ricerca abbiamo tutti volto il nostro complessivo e specifico impegno a far crescere e a rendere più sano e robusto il quadro teorico e metodologico delle scienze gastronomiche, rafforzando il profilo della ricerca istituzionale e applicata, dando significato, consistenza e progettualità alle nostre categorie fondative del buono, pulito e giusto, riuscendo a comprendere e ad interpretare meglio cosa sia il cibo per il pianeta e per le comunità della terra. In

questo quadro abbiamo messo in rilievo e denunciato la divisività che il cibo sempre più assume nelle forme e nelle pratiche egoistiche che sembrano caratterizzare viepiù il presente della geopolitica del mondo. Su questo tema che per noi significa la custodia e l'accudimento della terra, intesa nella sua visione più ampia e più etica, dobbiamo continuare a lavorare con determinazione, anche andando consapevolmente e ostinatamente controcorrente, affinché il cibo non sia un patrimonio governato da egemonici poteri, ma il frutto puro di una sacra sovranità che attiene democraticamente a tutta l'umanità.

La ricerca che abbiamo condotto ci ha permesso, inoltre, di dimostrare come si possano superare accademiche ripartizioni disciplinari, facendo dell'olismo il nostro sguardo teorico-metodologico di riferimento, un apparato di conoscenza assunto quale eccellenza distintiva dell'Ateneo. Uno strumento interpretativo che ci ha permesso di sviluppare una traiettoria originale di collettivo lavoro che ha generato il Manifesto di Pollenzo, ordinata sintesi costitutiva dei tratti fondativi delle scienze gastronomiche che, d'altro canto, sono anche parte determinante della spiegazione della parabola evolutiva dell'umana avventura.

In questi anni la comunità accademica sempre più si è fatta internazionale nelle forme e nelle pratiche progettuali, nella composizione delle competenze e ancor più nel contributo che sa dare con il suo originale lavoro, muovendosi in un quadro di nessi organicamente sempre più integrati in una rete globale di proficue e stimolanti relazioni.

Partendo da questi scientifici buoni frutti, in questi anni abbiamo ampliato la nostra offerta didattica, rafforzato il progetto triennale e magistrale, ridefinito i percorsi specialistici e di master, esplorando nuovi modi di pensare e di fare educazione universitaria, dialogando efficacemente con istituzioni e imprese. Abbiamo individuato, quindi, un originale percorso, per molti versi unico nel sistema accademico, che ci porta oggi a poter dire con orgoglio che le nuove classi di laurea

di Scienze, culture e politiche della gastronomia (Laurea Triennale) e di Scienze economiche e sociali per la gastronomia (Laurea Magistrale), che Pollenzo ha proposto al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca stanno per diventare una realtà. Tutto questo sta a significare che il nostro sperimentato progetto didattico riguardante l'insegnamento delle scienze gastronomiche trova il più alto, formale e sostanziale riconoscimento istituzionale da parte dello Stato, tanto da renderlo modello di riferimento per una nuova didattica della conoscenza dei saperi connessi al cibo.

Questo riconoscimento è altresì strategicamente importante nel momento in cui stiamo entrando nel vivo della progettazione dell'Università diffusa. Il campus di Pollenzo sarà un punto nevralgico, la scintilla d'avvio di un'inedita università del cibo e della terra che vuole irradiarsi nel mondo, dialogando democraticamente con i popoli e i saperi dell'umanità. Si tratta qui, per davvero, di una scientifica sfida epocale che chiede a tutti gli attori dell'Ateneo, ancora una volta, di rimettere in discussione le certezze scientifiche faticosamente acquisite, per delineare, progettare nuovi orizzonti di costruzione della conoscenza. Un design che ci apre a nuove prospettive pedagogiche e scientifiche, mettendo nuovamente in gioco i traguardi sino ad ora conseguiti che attengono alla formazione universitaria e ad una mutuale e interattiva disseminazione dei saperi.

Questa nuova visionarietà accademica che l'Università si appresta a realizzare richiede l'impegno di tutti, una solidale partecipazione collettiva senza riserve, perché è l'attuazione della connettiva rete delle conoscenze individuali che dà vita alla rivoluzione cognitiva *glocal* che ci attendiamo. In questo quadro che guarda al futuro occorre ripensare seriamente a prevenire possibili egoistici comportamenti accademici individuali e a non abbassare la guardia di fronte alle non sempre sopite ambizioni di dar vita a contrapposte logiche di potere, che tendono a depotenziare lo spirito unitario che lealmente lega l'armonico fare quotidiano di questa piccola

università. Un patrimonio di onestà accademica, questo, che non va stoltamente dissipato. Il nostro ateneo non può assolutamente permettersi di disperdere, attardandosi in paludosi conflitti che nulla hanno a che spartire con la scienza, una preziosa ricchezza scientifica e di relazioni umane faticosamente acquisite.

Sono certo che questa difficile e ardua sfida dell'Università radicata nel mondo, proposta dal Presidente Carlo Petrini, che l'Ateneo si appresta a varare, sarà sicuramente un prossimo realizzato pilastro della conoscenza e della formazione. E sarà ancora una volta un esemplare modello di come il cibo possa essere affrontato e analizzato criticamente, nel quadro della tensione ideale di coniugare il gesto e la parola con la tecnologia del presente. Una sfida che l'uomo ha sempre affrontato nel corso della sua traiettoria evolutiva e che oggi il pensiero accademico più canonico, e anche più conservatore, sembra trascurare, relegando stoltamente nell'oblio, quale torcicollo della nostalgia, ciò che la memoria del passato continua ad insegnarci.

L'Università è inoltre cresciuta, espandendo l'articolazione della sua rete di eccellenza. Nuovi spazi, nuove collaborazioni, ma soprattutto nuovi, quanto innovativi progetti sperimentali, volti a rafforzare le scienze gastronomiche, sono stati progettati per la didattica. L'orto sempre più si sta evidenziando quale indispensabile unità didattico-produttiva sperimentale; le Tavole Accademiche sono portatrici di un nuovo concetto di mensa universitaria, parte integrante della didattica quotidiana e, nel contempo, rappresentano un innovativo percorso di interazione, di circolare scambio di conoscenza tra cuochi e studenti; la Bottega Local, luogo di realizzazione del concetto di coproduzione teorizzato da Carlo Petrini, sta generando risultati sempre più interessanti. Questo complessivo modello circolare di relazioni e di saperi è certamente indispensabile per comprendere e sviluppare lo scientifico fare e saper fare che caratterizza la formazione cognitiva pollentina, perché richiede una continua laborialità sperimentale indispensabile per

voi, cari studenti, che del cibo volete essere interpreti creativi, che venite anche dalla fine del mondo per conoscere e apprendere questo originale altrove della gastronomia che si insegna a Pollenzo.

In questo quadro di continua trasformazione e di originali mutamenti non stupisce che un numero crescente di studenti frequenti il nostro Ateneo. Ed è con voi che abbiamo stretto un patto di condivisione, una solida alleanza che lega indissolubilmente tutti gli attori partecipi di Pollenzo.

Abbiamo sei anni fa pensato che fosse giunto il momento di dar vita alla *communitas*, luogo dell'immaterialità che si fa sostanza, in cui tutti possono trovare le ragioni logiche e affettive per costruire un condiviso indirizzo di senso scientifico, formativo e di vita comune in cui vige la conoscenza dello scambio, del dono e del contro dono, della mutua contaminazione, dell'etnodiversità. *Com-munitas*, infatti, contiene in radice il profondo e generoso senso di mettere insieme i doni, generando una circolare cittadinanza degli affetti. Una dimensione culturale in cui tutti sono protagonisti, co-produttori del cibo e del suo sapere. È in questo quadro che si coglie in trasparenza il profondo, radicato rapporto identitario che lega i nostri laureati a Pollenzo, un luogo dell'anima, dello spirito quanto della sostanza, in cui ritrovarsi, in cui scambiare i singoli percorsi formativi e le conoscenze acquisite, una casa comune dove si può ritornare a insegnare, a ri-donare le proprie esperienze e le proprie vissute maturità in giro per il mondo.

Un progetto accademico che è anche e soprattutto un progetto di vita, che si interpola, si intreccia inevitabilmente con quello di Slow Food: Terra Madre, l'appena concluso Cheese e complessivamente l'idealità che anima il movimento sono parti costitutive anche del nostro lavoro quotidiano e di progettazione di domani. L'Ateneo vive dell'umanitaria mutualità che rappresenta il sostrato etico più profondo da cui origina Slow Food. L'esito di questa felice sintesi è una generazione di nuovi gastronomi che nella quotidianità, negli esplorati terreni del

mondo sta radicando un nuovo linguaggio del cibo, un etico progetto di sostenibilità ambientale e sociale. A voi studenti l'alto compito di arare e seminare le conoscenze che andate conquistando e di raccogliere e riportare i frutti che queste terre vi sanno narrare.

Questo è il passato che definisce il presente e si fa memoria di domani: un progetto che tutti insieme abbiamo cercato di vestire accademicamente di forme e contenuti, affinché la nostra piccola/grande università sia un luogo di conoscenza e di ricerca unico al mondo, un tempo e uno spazio in cui ogni studente possa trovare un progetto formativo su misura, tale da accompagnarlo alla scoperta delle sue reali potenzialità intellettive e intellettuali, dei suoi talenti ancora inespressi, fornendogli una scientifica "cassetta degli attrezzi", che gli permetta di osservare e interpretare il mondo con occhi disincantati e autonomi. Qualche consistente passo in questa direzione l'abbiamo senz'altro compiuto, se consideriamo che i nostri laureati trovano in tempi rapidi un lavoro cogente agli studi condotti e in molti casi acquisiscono le capacità indispensabili per esprimere un quadro critico-interpretativo che consente loro di assumere alte responsabilità e creatività professionali in strategiche traiettorie d'eccellenza.

In questa breve sintesi le linee che ritengo definiscano la cifra ultima a cui tende il nostro Ateneo.

Sono sicuro che il nuovo governo saprà trovare un ancor più autorevole, innovativo indirizzo di senso e indicare la necessaria discontinuità che una nuova guida che guarda a lontani orizzonti deve possedere.

Affidando al Prof. Andrea Pieroni l'incarico di Rettore, il Consiglio di Amministrazione ha sicuramente compiuto una strategica ed opportuna scelta, perché Andrea possiede un autorevole sguardo istituzionale, nonché una consapevole e solida visione internazionale del quadro scientifico e formativo e, nel

contempo, conosce l'utopico disincanto che permette di indicare nuove traiettorie di sviluppo, capaci di traghettare l'ateneo verso rinnovate e più consolidate certezze formative e scientifiche. Al nuovo Rettore tutta l'università deve dare il suo contributo e il suo incondizionato sostegno per la conduzione di un'istituzione che, poiché posta su un'accademica terra di confine, dove si incrociano e spirano, a volte anche prepotentemente, i venti delle varie istanze disciplinari e dei sacri dissidi accademici, è oggettivamente bisognosa di essere quotidianamente accudita. Abbiamo molte volte parlato di idealità, di slancio vitale che deve necessariamente percorrere, innervare e rigenerare senza soluzione di continuità la nostra istituzione: a tutti voi il compito di essere parte di questa splendida avventura, che già immagino foriera di nuovi paesaggi culturali dove, ricorrendo a Jack London, "... il volto si illumina di un'interiore vita di comunione con la bellezza e il sapere" (Jack London, *Martin Eden*, p. 284).

Al termine di questo benvenuto che ancora vi rivolgo con tutto il cuore, la domanda che mi pongo è se in questi anni si potesse fare di più: "sicuramente si poteva fare di più", certo che non si è mai troppo vicini e non si ascoltano mai abbastanza le persone insieme alle quali si lavora quotidianamente per il bene comune dell'istituzione. A voi studenti avrei voluto essere maggiormente vicino nelle vostre legittime aspirazioni, nei problemi che la giovane età inevitabilmente comporta, nelle vostre inquietudini e nella vostra capacità di sorridere al mondo, così come avrei voluto essere maggiormente vicino ai docenti e al personale tecnico-amministrativo. Questi anni trascorsi a Pollenzo rappresentano senz'altro un tornante fondamentale del vostro percorso di vita, un momento di decisiva formazione per affrontare il futuro. Ho lavorato sinceramente nella speranza che l'Ateneo potesse diventare una casa comune in cui tutti ci potessimo riconoscere. Non so quanta strada è stata fatta in questa direzione, ma spero che una via sia stata tracciata, da voi attendiamo un sostanziale contributo affinché sia consolidata

e innovata. Per quanto mi riguarda Pollenzo, è stata anche la mia casa: una casa dove mi sono trovato proprio bene, un porto sicuro dove le temperie della quotidianità e dell'eccezionalità accademica hanno sempre trovato le ragioni logiche e affettive per immaginare sereni orizzonti di futuro.

Ecco perché voglio ringraziare e abbracciare voi tutti, cari e indimenticabili compagni di viaggio.

In conclusione, intendo in primo luogo ringraziare di tutto cuore il Presidente dell'Ateneo Carlo Petrini, che ho conosciuto tanti lustri or sono sotto la topia dell'Osteria dell'Unione di Treiso, in assolate domeniche in cui avevamo ancora tempo per il tempo e che mi ha convinto ad affrontare con lui questa bella avventura accademica, che mi ha portato a Pollenzo, grazie *Carlin*.

Desidero inoltre ringraziare i membri del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo, il Presidente degli Amici Oscar Farinetti, la Direttrice amministrativa Stefania Ribotta, il vice presidente Silvio Barbero, i colleghi tutti e il personale dell'Ateneo, i Partner strategici e gli amici dell'Università per il lavoro svolto assieme, per la fiducia che mi avete accordato e per la pazienza e l'amicizia con cui mi avete sostenuto. Insieme abbiamo percorso un tratto di quella rivoluzione metacognitiva che comprende un'acquisita coscienza del cibo, missione ultima e inderogabile del nostro Ateneo. Ad Andrea un sincero e affettuoso in bocca al lupo!

Alla sindaca Bruna Sibille, che è anche mia sindaca, poiché mi ha insignito della cittadinanza onoraria, di cui sono particolarmente orgoglioso, rivolgo un ringraziamento che vorrei fosse esteso alla popolazione tutta di Bra, che ha saputo integrare con generosità l'università nel tessuto comunitario.

Un ricordo particolare mi è doveroso rivolgere agli amici che hanno segnato la storia del nostro Ateneo e che in questi anni ci hanno troppo presto lasciato: i

Professori Marco Riva, docente di Tecnologie alimentari, Claudio Malagoli, docente di Economia dell'azienda agroalimentare e l'avvocato Gianni Vercellotti, membro del Consiglio di Amministrazione.

Infine permettetemi di ringraziare mia moglie e i miei figli Chiara e Piercesare, che mi hanno sostenuto in questi anni alla ricerca di una serenità della vita che a volte le temperie del quotidiano lavoro tendono a disperdere e a far dimenticare. A Michelina, in occasione della ricorrenza dei 45 anni di matrimonio, a cui manca oramai una manciata di giorni, voglio dedicare questa mia bella giornata di sole: realizzazione di un sogno sognato.