

MANIFESTO  
DI POLLENZO



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



# M A N I F E S T O D I P O L L E N Z O

Realizzato dal  
CORPO  
DOCENTE  
UNISG

A cura di Nicola Perullo

*“Cominceremo ora a trattare l’opera più grandiosa della natura: esporremo all’uomo i suoi cibi, e lo costringeremo ad ammettere che gli è sconosciuto ciò che lo fa vivere”*

*(Plinio, XX, 1)*

## PREFAZIONE

**C**rediamo che la gastronomia sia essenziale alla vita umana, alla vita di tutti gli esseri e del pianeta Terra. Ma cosa vuol dire “gastronomia”? Questa è una parola ambigua, affascinante e piuttosto sfuggente. Ancora più complessa è poi l’espressione “scienze gastronomiche,” un neologismo che è stato coniato proprio a Pollenzo quando nacque la nostra Università e che iniziò così a farsi conoscere nell’Accademia.

Riteniamo che la gastronomia sia di fondamentale importanza poiché è essenziale e pervasiva. Ciò a cui miriamo è la creazione di una nuova sensibilità nei confronti della gastronomia, in quanto campo inclusivo e aperto. Se, nel suo significato tradizionale e maggiormente diffuso, la gastronomia si rifà a specifiche tecniche culinarie, noi ne proponiamo, invece, un’accezione più ampia e profonda: riteniamo che ogni cibo che proviene dai campi, dai boschi o dai mari possa entrare a pieno diritto nell’interesse della gastronomia. Ogni tipo di cucina, dalla più semplice e domestica alla più innovativa e sperimentale, rientra nel campo della gastronomia. Anche ogni modalità di consumo alimentare fa parte del suo dominio. Gli elementi che concretizzano tali e diverse possibilità, rendendole reali e concrete, danno mostra di sé in ogni tempo e in ogni spazio: cura, rispetto, abilità, memoria, immaginazione. In poche parole, la gastronomia ha a che fare con la condizione umana; è passione e amore per la vita. La gastronomia non è una scienza e nemmeno una disciplina; è, piuttosto, un campo dinamico che nasce dall’intreccio di diversi saperi. La gastronomia a cui siamo dediti si configura

come una nuova forma di umanismo. L'umanismo non va confuso con l'antropocentrismo: la migliore tradizione umanista poggia le proprie radici sul rispetto per il vivente e sulla fioritura delle diversità, ad ogni livello – non solo umane ma anche animali, vegetali e cosmologiche.

## **Contesto storico**



Sebbene la gastronomia abbia alle sue spalle una storia millenaria, anche se per gran parte accidentata e marginale, solo a partire dall'età moderna essa ha ricevuto un certo riconoscimento, e solo recentemente detiene un certo peso nella cultura e nella società.

Limitiamoci qui a gettare uno sguardo prospettico sulla nostra cultura, quella occidentale, per offrire alcune linee guida storico-critiche che ci permettano di inquadrare la gastronomia per comprendere ciò che essa è diventata oggi. Possiamo affermare senza dubbio che la gastronomia si sviluppa a partire dalla nostra antica origine greca; si codifica e diviene “sapere” con l’illuminismo moderno; acquisisce poi ulteriori elementi di complessità nel corso del XX secolo, in particolare nella sua seconda metà, quando industria e tecnologia imprimono ai modi di produzione e ai modelli di consumo un’accelerazione eccezionale e, secondo molti, traumatica. Antichità, modernità, post-modernità contemporanea: la gastronomia è andata co-evolvendo con il resto della società e dei suoi problemi.

Il termine “gastronomia” – da *gastros*, “ventre, stomaco” e *nomos*, “regola, legge” e dunque: la legge dello stomaco, a sottolineare il motivo dietetico – figura per la prima volta nei *Deipnosophisti* (“I dotti a banchetto”) di Ateneo, il grande erudito di Naucrati vissuto tra il II e il III secolo d. C. Questa lunga opera in quindici libri, che si ispira esplicitamente al Simposio platonico, è ricchissima, tra l’altro, di riferimenti a prodotti alimentari e a consuetudini gastronomiche del periodo greco e romano. Ateneo riprende a sua volta il lemma gastronomia (γαστρονομία) da Archestrato di Siracusa o di Gela, poeta vissuto nel IV secolo a. C. e autore

di un'opera andata perduta, intitolata, secondo alcuni, *Gastronomia* e, secondo altri, *Hedypatheia*. Già in questo contesto, la “legge del ventre” assume anche, per estensione, il significato di “buona cucina”, “piacere della tavola” fino a quello di capacità o “arte” di apprezzare i buoni cibi e le buone bevande. Gastronomia racchiude dunque, nella sua etimologia, un fondamentale aspetto dietetico – dimenticato nella sua versione moderna ma oggi finalmente recuperato: la capacità di elaborare cibi e pietanze in un certo modo e quella di apprezzarli come tali.

Subito dopo la sua nascita greca, questa parola scompare però dal lessico occidentale, per riemergere agli albori del XIX secolo –precisamente nel 1801– quando si ritrova nel titolo di un piccolo poema di un poeta francese, Joseph Berchoux: *La gastronomie ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants* (“La gastronomia, o l'uomo dal campo alla tavola, poema didattico in quattro canti”). L'uso di questo termine si deve probabilmente alla traduzione francese dell'opera di Ateneo, avvenuta a partire dalla fine del XVII secolo a Parigi.<sup>1</sup> Il fatto che una parola scompaia da una lingua per così lungo tempo non significa, però, che scompaia anche la materia vivente che essa intende significare: la semantica attorno al motivo del gastros e dell'arte della cucina ha avuto diverse attestazioni, nella letteratura europea, in periodi storici precedenti. Nel XVI secolo, il termine gastros – personalizzato in “Gaster” – aveva trovato nel grande Rabelais l'ideologo per antonomasia: in *Gargantua et Pantagruel*, Gaster è “il primo maestro d'arti di

---

<sup>1</sup> La prima traduzione francese datata 1680 (Paris, Jacq. Langlois), a cui ne segue un'altra tra il 1789 e il 1791 (Paris, Chez Lamy): cfr. Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Genève-Paris, 1983.

questo mondo,” e i gastrolatri i suoi seguaci.<sup>2</sup> Tuttavia, questa assenza non è casuale: riguarda un certo modo di intendere e di vivere il concetto stesso che tale parola esprime.

Il filosofo George Dickie definì il XVIII secolo: “il secolo del gusto”. Questa rivoluzione estetica e percettiva, a lungo studiata e analizzata nella storia delle idee, nella sociologia e nella cultura, si produce insieme alla nascita delle moderne democrazie occidentali, tra il XVII e il XVIII secolo, con le loro grandi rivoluzioni politiche ed economiche. Il Settecento fu il secolo dei lumi e della classe borghese, il periodo storico in cui si impose il nuovo metodo scientifico che promosse una diversa visione del mondo; secolo in cui nacquero, parallelamente, i musei e i ristoranti come istituzioni e locali pubblici dove andare per fruire di esperienze gastronomiche intese come esperienze estetiche, come valori riconosciuti che arricchiscono la vita umana. Proprio nel Settecento, dunque, si pongono le basi per la nascita della gastronomia moderna. La fama della gastronomia è legata alla Francia e ai suoi due più noti e riconosciuti padri fondatori, Grimod de la Reynière e Anthelme Brillat-Savarin.<sup>3</sup> È grazie a loro che il termine prende significato e circola, negli ambienti borghesi, prima in Francia e poi nel resto d’Europa. Nonostante questo nuovo riconoscimento sociale, tuttavia, la gastronomia resta ai margini della cultura alta: “gastronomo” diventa sinonimo

---

2 Cfr. F. Rabelais, *Gargantua et Pantagruel*, trad. *Gargantua e Pantagruelle*, Torino, Einaudi, 1953, libro Quarto, pp. 668 e sgg.

3 Oltre al celebre Anthelme Brillat-Savarin, deputato della Assemblea Costituente e poi consigliere della Corte di Cassazione, autore della celeberrima *Physiologie du goût* (1825), fondamentale e meno noto l’apporto che fornisce alla nascita della gastronomia moderna Alexandre Balthazar Laurente Grimod de la Reynière (1759-1837), ricco avvocato di Parigi, organizzatore di pranzi spettacolari, autore dell’*Almanach des Gourmands*, una sorta di annuario con consigli per il miglior uso gastronomico dei prodotti alimentari, pubblicato a Parigi tra il 1803 e il 1812, e del *Manuel des Amphitryons*, pubblicato nel 1808. Una traduzione parziale si trova in Grimod de La Reynière, *Almanacco dei Buongustai* (seguito dal *Manuale dell’Anfitrione*), Serra e Riva Editori, 1981, Milano.

di borghese gaudente, dedito a un passatempo lussuoso e lussurioso come quello della gola. Questa concezione fortemente caratterizzante del gastronomo è arrivata fino ad oggi: quali sono i motivi di questo incompleto riconoscimento culturale? Per comprenderlo, occorre guardare con lucidità lo statuto originario di questo nuovo sapere, la gastronomia, riconoscendone al contempo gli elementi di interesse ma anche i suoi limiti e le sue criticità.

Da una parte, Brillat-Savarin comprende appieno la vocazione enciclopedica della gastronomia: “La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che ha rapporto all’uomo in quanto essere che si nutre.”<sup>4</sup> Brillat-Savarin include così coltivatori, vignaioli, pescatori e cuochi nell’alveo di pertinenza della gastronomia, fino a sostenere che la gastronomia attiene alla storia naturale (per la classificazione che fa delle sostanze alimentari), alla fisica e alla chimica (per le loro diverse analisi e scomposizioni), alla cucina, al commercio e all’economia politica (per le risorse che essa procura e per i mezzi di scambio che istituisce tra le nazioni). Da questo punto di vista, pertanto, la gastronomia “governa la vita intera.”<sup>5</sup> Come ha rilevato Roland Barthes, la gastronomia, per Brillat-Savarin, è una topica generale attraversabile da tutte le scienze, quelle naturali e sociali: dalla biologia alla chimica, dalla sociologia alla storia, dall’antropologia alla filosofia, dall’economia al diritto e all’arte. La gastronomia moderna era dunque già consapevole di essere specchio della condizione umana: uno specchio da cui osservare, descrivere e vivere il mondo nel suo complesso. Ecco un grande elemento di interesse che

---

4 A. Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*, Paris, 1982, Méditation III, De la gastronomie, Définition de la gastronomie, p. 62.

5 Ibidem.

continua a risuonare per noi, oggi. Non mancarono, peraltro, neppure importanti ipotesi filosofiche a partire da questo statuto della gastronomia come sapere transdisciplinare e complessivo: basti ricordare, sempre in Francia, Charles Fourier (che era, tra l'altro, cugino di Brillat-Savarin) il quale, nella *Teoria dei quattro movimenti* e anche ne *Il nuovo mondo amoroso*, teorizzava una società basata sul senso di comunità e condivisione, in cui le relazioni sociali e sessuali erano libere e svincolate dai rigidi codici morali borghesi. In questa società utopica, la gastronomia – in quanto piacere del cibo e della convivialità – giocava un ruolo cruciale. Oppure, ancora, il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, con il suo celebre motto, “Si è ciò che si mangia”, poneva le basi teoriche per quello che è oggi un assunto scientifico accettato: l'inscindibilità tra mente e corpo nei processi cognitivi; il fatto, cioè, che ogni pensiero è sempre un pensiero incarnato e che dunque dipende anche dai processi energetici, dietetici e metabolici che continuamente avvengono in noi. Nel corso della modernità occidentale, queste ipotesi teoriche – che si ritrovano anche nei famosi pensieri di Nietzsche sulla necessità di superare il dualismo cartesiano per ripartire dal corpo e da una “filosofia dell'alimentazione” – sono rimaste però marginali e, tutto sommato, sconfitte dal modello epistemologico prevalente nella modernità, incentrato sui dualismi mente/corpo e teoria/prassi. Questi dualismi non si configurano come mere gerarchie teoriche, bensì anche pratiche: basti pensare alla svalutazione sociale e intellettuale dei lavori manuali e artigianali e alla suddivisione, da una parte, delle arti e dei lavori intellettuali e, dall'altra, delle attività artigianali; scissione che ebbe la conseguenza di sottostimare queste ultime a favore delle prime.

D'altra parte, quella gastronomia moderna che ha in Brillat-Savarin il suo padre ci presenta oggi limiti e impasse teoriche insuperabili. Essa si identificò totalmente con quello spirito del tempo, moderno e occidentale, che abbiamo richiamato, e si caratterizzò per essere del tutto eurocentrica e antropocentrica. Furono le egemonie maschili francesi che determinarono in modo deciso gli standard alla base del "buon gusto" gastronomico; fosse anche solo per questo, il modello che è alla base di tali standard appare oggi non solo storicamente insoddisfacente ma anche teoricamente inadeguato. La gastronomia moderna, infatti, risulta sia ambigua che irrisolta. Il destino della gastronomia, nel passaggio dalla modernità al nostro tempo, è cambiato, e allo stesso modo occorre rivedere il significato della parola con cui ad essa ci si riferisce. La gastronomia può finalmente ridefinire il proprio statuto. Proprio questa ridefinizione è alla base della proposta che, alcuni anni fa, la nostra Università fece al mondo accademico: istituire un Ateneo alle "scienze gastronomiche".

**Verso una gastronomia  
critica e riformata**

**L**o statuto ambiguo della gastronomia moderna – oscillante tra impulsi emancipatori e moderno, eurocentrico elitismo di genere –, può essere riscontrato anche nel progressivo costituirsi delle specifiche discipline da cui essa è costituita: antropologia, sociologia, storia, filosofia, economia e tutti gli altri domini coinvolti nel processo formativo e cognitivo del sapere alimentare. In fin dei conti, questa peculiarità è ciò che contraddistinse la trasformazione dell'Università: da medioevale caravanserraglio, come vuole la sua origine nell'Università di al-Qarawiyyin di Fès in Marocco, a moderno centro di frammentazione specialistica dei saperi. Si perse un'unità a favore di una frammentazione e di uno specialismo che, inizialmente, furono percepiti e vissuti come progresso epistemologico ma che, successivamente, avrebbero mostrato tutti i loro limiti. Le contemporanee concezioni sistemiche e olistiche della conoscenza ce lo confermano di continuo.

Il sapere è globale anche quando è estremamente localizzato. Ciò implica la costruzione di modelli teorici e pratici che guardino al di là del proprio naso e del proprio ombelico: ogni autentica buona ricerca è una ricerca che, anche quando focalizzata su casi molto specifici, guarda contemporaneamente alla complessità e alle connessioni globali che la riguardano. Questo vale anche per la ricerca gastronomica.

Il parallelismo tra il destino della gastronomia e quello degli altri campi del sapere appoggia, innanzitutto, su una nuova e crescente consapevolezza della sua complessità. Da qui, da questa basilare e inevitabile constatazione, nasce l'espressione: "scienze gastronomiche" con la parola "scienza" non ci si rifà



a un concetto semplice, liscio e riduttivo del sapere, ma alla sua versione complessa, sistemica, anche tortuosa e in ogni caso molto ampia.

Facciamo due esempi da diverse discipline scientifiche e accademiche. Il primo è tratto dalle scienze della terra e, in particolare, dalla botanica. Come è ormai risaputo, la botanica è essenziale alla gastronomia. Lo scrittore americano Michael Pollan vi ha dedicato il suo primo fondamentale lavoro: *La botanica del desiderio. Il mondo visto dalle piante* (*The Botany of Desires. A Plant's-Eye View of the World*). La botanica si occupa necessariamente di biodiversità; ma se il concetto moderno di biodiversità era classicamente definito nei suoi tre livelli riferiti alle rispettive diversità – genetica, di specie e degli ecosistemi – oggi il nuovo paradigma parla di coevoluzione e di diversità bioculturale. La diversità bioculturale è un plesso, un intreccio inestricabile che descrive la diversità della vita prendendo in considerazione non solo il mondo biotico ma anche l'intorno culturale e sociale dell'essere umano che, ovviamente, costituisce anche parte del biota. Il secondo esempio “invece” proviene dalla storia. L'interesse per il cibo e per la gastronomia è nato con la scuola francese delle *Annales* che, a partire dagli anni Trenta del secolo scorso, ha fornito l'impianto teorico alla base dell'ingresso della cultura materiale negli studi storici. Prima d'allora si possono registrare sondaggi, anche importanti – si pensi agli studi storico-filologici su libri di ricette risalenti al XIV secolo editi in Italia nel XIX secolo –, ma nulla di sistematico né di programmaticamente strutturato. Questo avvenne perché gli *Annales* inventarono un nuovo modo di fare storia, perlopiù basato sull'intersezione di discipline differenti – dalla paleontologia all'archeologia, dalla geografia alle scienze della vita – e sull'attenzione per gli aspetti apparentemente insignificanti, minori e marginali.

Il breve richiamo a queste traiettorie disciplinari è utile a comprendere il terreno di coltura da cui si origina il passaggio al di là della modernità. Mentre gli studi gastronomici hanno ottenuto la loro prima identificazione e codificazione nel contesto accademico tra la fine degli anni '70 e la fine degli anni '90, una nuova sfida è sorta tra il XX e il XXI secolo. La gastronomia, oggi, si deve confrontare con una nuova crisi globale – ambientale, politica, sociale ed economica. Le scienze gastronomiche stanno a tutti gli effetti lavorando su un terreno complesso e disomogeneo, e sono perciò orientate alla ricostruzione di uno scenario di senso complessivo e globale. D'altra parte, la domanda di senso e di storia, dopo le ideologie post-moderne, è tornata impellente. La richiesta di progettazione del futuro, altrettanto. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è nata con questa convinzione: il cibo e la sua conoscenza – non solo *di* esso ma anche *con* esso, in quanto conoscenza partecipata – sono strumenti molto potenti e adatti allo scopo.

È il caso di sottolinearlo ancora: attraverso l'espressione "scienze gastronomiche" non si designa una scienza o una singola disciplina, ma un eterogeneo terreno di saperi in cui le peculiari metodologie, prospettive e approcci alla conoscenza dialogano attivamente e dinamicamente. Ancora una volta, le scienze gastronomiche rispecchiano l'evoluzione della condizione umana. Come sostiene Edgar Morin, proprio in una prospettiva relazionalistica e sistemica, lo studio della condizione umana non dipende solo dalle scienze umane, né solo dalla filosofia o dalla letteratura. Una "testa ben fatta" si forma attraverso l'apporto della cultura scientifica, affinché l'umano sia correttamente collocato nell'universo fisico e nella biosfera terrestre; delle scienze umane – antropologia, sociologia, psicologia, storia, e tutte le altre; e, infine, della

cultura umanistica, dell'arte e della bellezza. Solo così si può giungere alla "presa di coscienza della comunità di destino" propria della nostra condizione planetaria. È in questo spirito che si muovono le scienze, gastronomiche del XXI secolo, uno spirito che si ritrova nei principi ispiratori che sono anche alla base del movimento internazionale di Slow Food e di Terra Madre.

Nel mondo, molti importanti studiosi e pensatori degli ultimi decenni hanno proposto modelli cognitivi complessi e sistemici, dove vita e natura appaiono nelle loro reciproche e sempre dinamiche relazioni; all'interno di questi sistemi, si colloca la consapevolezza necessaria per una nuova gastronomia critica. Molti di questi studiosi non sono "gastronomi", nel senso classico e moderno del termine: i teorici della complessità e delle relazioni non hanno avuto Brillat-Savarin come riferimento. Infatti, troppo spesso, le rappresentazioni del moderno gourmet hanno enfatizzato i piaceri gastronomici in quanto "domeniche della vita" o la mera coltivazione di un cospicuo appagamento o un *otium* da ricchi: il lieto tempo libero che non chiede impegno e non offre, però, che lacerti di senso e di soddisfacimento. Ora, noi intendiamo rinnovare lo statuto della gastronomia e liberarlo da queste limitazioni ormai obsolete e riduttive.

## **La nuova gastronomia: una mappa dinamica**

**E**cco un breve elenco – come un memorandum aperto, sul quale occorre continuare a lavorare – di alcune parole e concetti chiave che ci sembrano necessari per una testa gastronomicamente, cioè complessivamente e globalmente “ben fatta”.

### **Beni comuni e tecnologia**

Oggi la gastronomia non può prescindere da una seria presa in conto delle enormi questioni politiche ed economiche che il cibo mette in gioco. Gli interessi delle multinazionali, la volontà di privatizzazione e dominio di alcuni alimenti base come l’acqua, il problema dei semi e il land grabbing sono solo alcuni dei temi sui quali oggi siamo tenuti a studiare e confrontarci per proporre prospettive eticamente sostenibili. L’ecogastronomia, oltre al valore economico di mercato, detiene un enorme valore sociale, che rimanda alla sfera del collettivo e a beni non privatizzabili. Questa problematica si è sempre più intrecciata con quella relativa agli sviluppi delle scienze, in particolare della tecnologia e delle biotecnologie (si pensi all’accesissimo dibattito in corso sugli OGM). Lo sviluppo delle tecnologie ha incrementato, da una parte, la possibilità dell’accesso al cibo; ma, dall’altra, nella logica di sviluppo dei brevetti e delle proprietà private, rischia di renderlo più difficile ed esclusivo. In particolare, le problematiche relative all’introduzione delle biotecnologie sono notevoli e molto complesse. Le innovazioni e gli sviluppi attuati in agricoltura in questi ultimi anni, improntati soprattutto all’esasperata ricerca del massimo profitto, hanno consentito di massimizzare la produttività dei fattori della produzione. Ciò, però, non è sempre stato in grado di garantire un’equa ripartizione delle produzioni tra le diverse

aree del pianeta, così come modalità di produzione compatibili con l'esigenza di salvaguardare l'ambiente e lo sviluppo sostenibile del territorio.

### **Diritto, giustizia e sovranità alimentare**

La gastronomia del XXI secolo non è sfizio del buon gusto borghese. Dunque essa prende responsabilmente coscienza del suo altro, dell'interdetto, il suo nascosto tabù: la fame. Le scienze gastronomiche non possono prescindere dalle questioni dello spreco alimentare e della giusta ripartizione delle risorse a partire dal momento iniziale della catena, quello della produzione delle materie prime. Il diritto di chi produce ed elabora cibo – e, in una logica privatistica, di chi ambisce a sfruttarne le potenzialità economiche – può facilmente confliggere con il diritto naturale di chi ambisce a vivere scegliendo il proprio cibo, assicurata la concreta disponibilità di averne a sufficienza. In questo senso, il tema della sovranità alimentare è centrale: ogni società e ogni comunità ha il diritto di immaginare, progettare e realizzare sistemi alimentari che rappresentino per essa valori significativi. Oltre a ciò, le questioni giuridiche più specifiche sono oggi centrali nell'elaborazione di una nuova gastronomia: dal campo della sicurezza alimentare a quello della tutela dei consumatori – con la nascita dei consumi di massa dopo la rivoluzione industriale – fino all'agropirateria, alla salvaguardia dei patrimoni ambientali, dei mestieri e del presidio agricolo dei territori. Oggi, sempre meno soggetti producono per sempre più soggetti che consumano: “acquistare” sostituisce per la stragrande maggioranza il significato del termine “fare”. Questa evoluzione interessa necessariamente il diritto nella eterna relazione dinamica con la giustizia, dal

momento che il comportamento scorretto di poche unità può pregiudicare la salute e la sovranità alimentare di molti.

### **Biodiversità e sostenibilità**

Sempre di più la nuova gastronomia richiede uno studio approfondito degli aspetti ambientali. Essi presentano le problematiche inerenti al cibo sotto aspetti sia biologici sia culturali. In questo senso, saperi come l'etnobiologia e l'agroecologia – discipline create dalla convergenza dei principali approcci e oggetti di studio propri della “Traditional Environmental Knowledge” (TEK), della biologia, dell'agronomia e dell'ecologia – si configurano come campi di ricerca in cui scienze sociali, biologiche, agricole ed ecologiche sono applicate in vista della comprensione della conoscenza tradizionale e manifesta della natura e dell'ideazione, progettazione e gestione di agrosistemi sostenibili. Il nocciolo di queste nuove aree interdisciplinari è costituito dalla volontà di migliorare sistemi alimentari sostenibili e autonomi, rispettando ed esaltando le interazioni biologiche e culturali tra ogni elemento che fa parte del sistema alimentare. Essa guarda alle pratiche agricole per migliorarle, creando interazioni biologiche e culturali tra tutte le componenti dell'agrosistema. È qui centrale una visione non antropocentrica ma cosmocentrica dell'universo, una concezione in cui l'essere umano si pensa e agisce come organismo complesso all'interno di un ambiente composto da altri organismi, secondo un modello sistemico e monistico di relazioni di interdipendenza e non, invece, discreto e dualistico e improntato a logiche di sfruttamento e dominio. In questo senso, la gastronomia oggi pone particolare attenzione anche ai temi della progettazione di sistemi gas-

tronomici complessi, disegnati secondo quel modello di circolarità e reciprocità che consente un corretto utilizzo delle risorse e dunque la valorizzazione delle diversità bioculturali.

### **Benessere, piacere, convivialità**

La gastronomia antica e medievale era intrinsecamente legata alla dietetica, intesa in senso complesso come stile di vita responsabile e promotore di benessere e salute. *De honesta voluptate et valetudine* (“Il piacere onesto e la buona salute”) è il titolo di un famoso trattato di uno dei più importanti umanisti e gastronomi del Rinascimento italiano, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. La gastronomia moderna ha però poi occultato il motivo dietetico, sancendo una separazione tra gola e salute. La nuova gastronomia del XXI secolo riprende lo spirito antico, non solo rinsaldando quel legame ma anche arricchendolo, grazie all’apporto della scienza medica attuale. Infatti, la moderna distinzione tra alimentazione e gastronomia, tra ambito del bisogno e ambito del piacere, appare oggi, sia sotto il profilo scientifico sia sotto quello culturale e umanistico, quanto mai problematica. Tale fraintendimento nasce, molto probabilmente, dalla confusione che si è creata tra il concetto di nutrizione e quello di nutrizionismo. La gastronomia è nutrizione, perché “nutrizione” addita qualcosa di essenziale e complesso. Nutrizione significa vita, poiché senza cibo essa non è possibile. Questo non significa che l’essenzialità e la complessità bioculturale della nutrizione siano riducibili al nutrizionismo, cioè all’ideologia moderna che ha preteso di ridurre il valore del cibo a quello delle sue componenti nutrizionali studiate dalle scienze analitiche. Oggi, tutti i nutrizionisti e



i dietologi più avveduti lo sanno benissimo: mangiare una mela non corrisponde, tout court e semplicemente, a mangiare una certa quantità di fibre, carboidrati e vitamine, perché nell'azione di mangiare entrano in gioco, ugualmente essenziali non solo al piacere ma anche alla buona nutrizione, anche altri aspetti: il suo gusto, la sua masticazione e la sua solidità in quanto mela. Come già suggeriva il filosofo Emanuel Lévinas, noi non viviamo per mangiare, ma non è neppure vero che mangiamo per vivere – nel senso del cibo come puro carburante; *noi mangiamo perché abbiamo fame* e, nell'aver fame, sono già insiti tutti quei processi legati al piacere umano e al desiderio di relazione e di socialità. Una delle maggiori sfide sarà dunque quella di cercare di sviluppare strategie culturali ed educative per armonizzare sempre più non solo gusto e salute, ma più in generale piacere e benessere. Consideriamo infatti che “benessere” sia una nozione che non si riferisce soltanto agli esseri umani, ma anche a tutti gli altri esseri viventi. Il tema del piacere sociale e conviviale è cruciale per la gastronomia.

### **Identità, tradizione e autenticità**

Un'operazione necessaria allo sviluppo di una nuova gastronomia è la decostruzione di questi tre termini: identità, tradizione e autenticità. Le scienze gastronomiche devono contribuire a risanare queste parole, arricchendole di complessità e cautele. Occorre sgombrare il campo da un equivoco di fondo: la gastronomia non erige steccati a difesa di nozioni quali “identità” e “tradizione” intese in modo nostalgico, statico e passatista. La tradizione non è altro che l'elaborazione del futuro; ma il futuro è nulla senza memoria. Per costruire il futuro, può essere utile fare alcuni

passi in avanti, altri di lato e qualcuno indietro. La nuova gastronomia si muove a proprio agio tra localismo e globalismo, e l'immagine che forse più di tutte le altre si mostra in grado di rappresentarla è quella dell'alveare. La gastronomia contemporanea deve essere *glocale*: le identità dei luoghi e delle persone non scompaiono ma si ridefiniscono continuamente, sono processi dinamici in costante evoluzione. Allo stesso modo, la tradizione è un progetto, uno strumento per costruire un futuro più bello e più giusto; e l'autenticità è un continuo processo di autenticificazione che chiede responsabilità di scelta. Proprio l'autenticità è un concetto che è stato spesso utilizzato in chiave culturalmente e politicamente retriva. Concepire l'autentico non come base già data una volta per tutte, ma come una autenticificazione prodotta da negoziazioni e dialogo, significa concepire l'autenticità non come necessaria e solida cristallizzazione, ma come frutto di movimenti, ibridazioni e contaminazioni soggetti al cambiamento. Facciamo un esempio: oggi un Barolo realizzato con cura, attenzione e ascolto del territorio da parte di elaboratori macedoni o svizzeri può anche, in linea di principio, risultare più autentico di un Barolo prodotto con metodi invasivi e omologanti da una famiglia di Langa da generazioni. Solo il giudizio che scaturisce in seguito all'assaggio, nonché la condivisione di questo tra i membri di quella data comunità che conosce il Barolo, potrà stabilirlo. Allora, in altre parole, da questo segue anche che la nuova gastronomia contribuisce a un pensiero dell'evoluzione socio-culturale che non corrisponde al paradigma del progresso come sviluppo economico/capitalistico.

## Esperienza, gusto ed educazione

Per conoscere il cibo occorre farne esperienza. La gastronomia, sia come piacere che come conoscenza, comincia con l'esperienza e all'esperienza ritorna, arricchendone il senso. Perciò, nelle scienze gastronomiche la dimensione teorica e quella delle pratiche sono necessariamente intrecciate. Valorizzare l'esperienza e le pratiche di osservazione sul campo chiede la decostruzione del moderno paradigma epistemologico per cui la teoria deterrebbe maggior valore rispetto alla pratica. Per le scienze gastronomiche, invece, teoria e pratica stanno sullo stesso piano così come la contemplazione e l'osservazione partecipata, i libri e le mani, l'intelletto e la corporeità, la scrittura, il gesto e la parola parlata.

Però, le esperienze gustative mutano, differiscono, nel tempo e nello spazio. La nuova gastronomia si assume quindi la responsabilità di produrre e proporre modelli epistemologici inclusivi e ospitali, adatti alla comprensione delle società e delle culture il cui gusto è altro è diverso dal "nostro". Diventare gastronomo significa, così, sia allenare i propri sensi che essere sensibili sul piano culturale e intellettuale. La gastronomia non è solo training sensoriale, ma anche educazione culturale e sensibilità. Da questa prospettiva, educare il gusto costituisce una costante formazione alla diplomazia, la diplomazia delle relazioni conviviali. La nuova gastronomia ha il compito di osservare e di raccontare storie: le esperienze alimentari sono sempre anche esperienze di narrazione, ed è per questo che la gastronomia del XXI secolo guarda anche all'arte, alla comunicazione e alla creatività.

Un gastronomo non studia il cibo come mero oggetto di analisi. Un gastronomo fa del cibo una forma di vita, e dunque studierà e osserverà il mondo *con* il cibo.

La cultura gastronomica, dunque, non sarà mera acquisizione e trasmissione di dati già predisposti; piuttosto, sarà una forma vivente e dinamica di comprensione pratica, attraverso cui ci si arricchisce, ci si trasforma e si evolve continuamente. Occuparsi di cibo, in altri termini, non serve solo a trasformare il cibo e a fare in modo che esso si produca sempre meglio; serve anche a trasformare noi stessi in esseri umani migliori.

## **Coda**

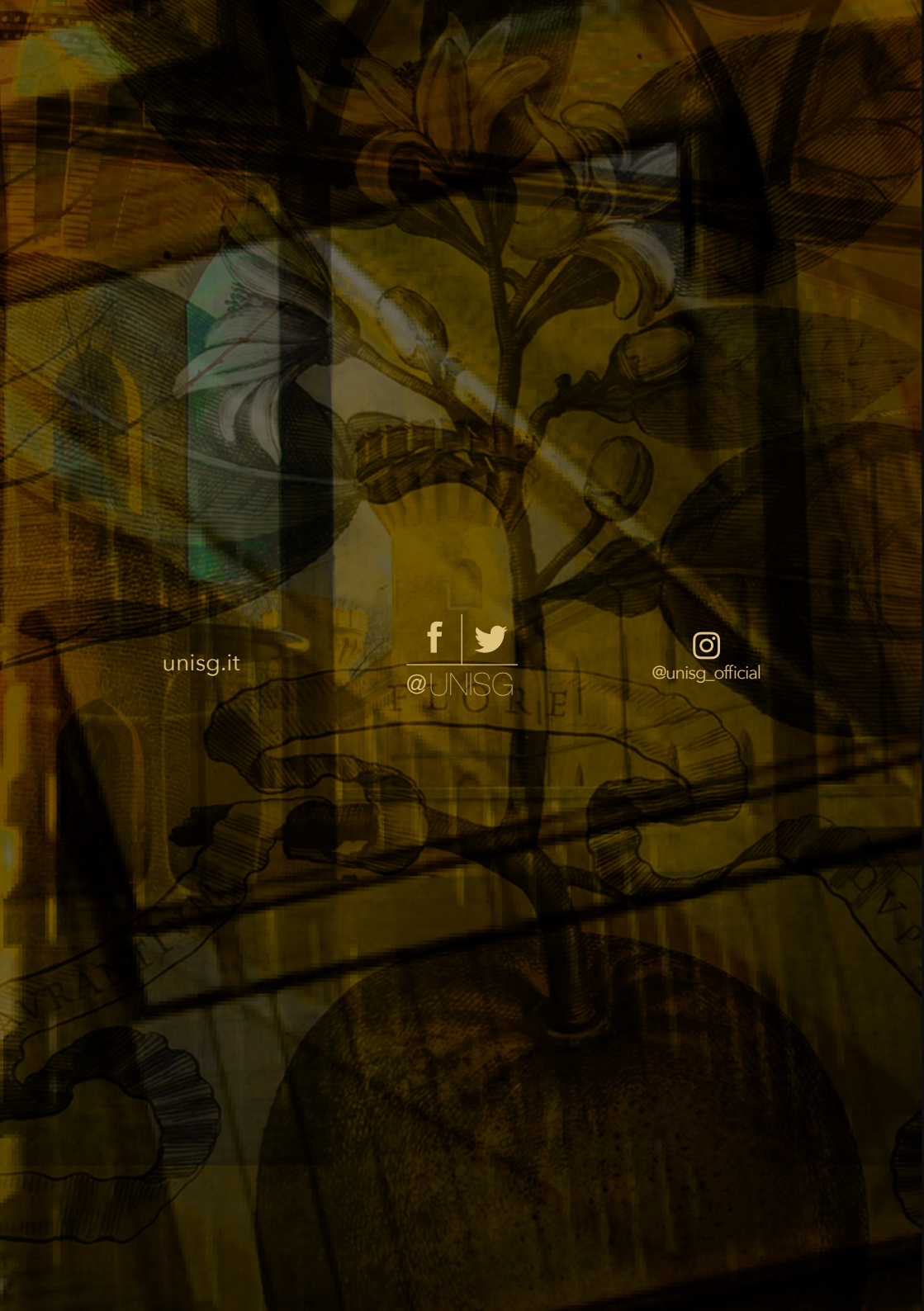
La gastronomia è una rete tanto ampia da coincidere con l'intero pianeta Terra. Per questo, gli ambiti di ricerca, di insegnamento e di apprendimento che le scienze gastronomiche praticano e promuovono non sono unicamente presiedute dagli accademici. Come per la storia e il senso della parola gastronomia, allo stesso modo alcune determinate idee connesse all'Accademia e all'Università moderne devono essere decostruite e ridefinite. L'Università deve ricollegarsi alla sua originaria missione e diventare di nuovo un caravanserraglio, cioè una Multiversità. Gli accademici che insegnano nelle scienze gastronomiche devono contribuire a questa trasformazione del pensiero della conoscenza, accettando la sfida di un sapere dinamico e continuamente ricreato, un continuo imparare a imparare insieme agli allievi, partecipando di una comunità scolastica e di una ricerca di avanguardia, aperta e flessibile. Questa esposizione, questa rete aperta è uno spazio coabitato: professori e ricercatori, studenti, contadini, pescatori, produttori, cuochi professionisti e dilettanti, artigiani e imprenditori, mercanti e tutti coloro che hanno a cuore il valore del cibo. Tutta l'umanità, tutti gli esseri viventi fanno parte di questa comunità, poiché il cibo riguarda tutti e appartiene a tutti. Se è vero che non dobbiamo rischiare di essere mangiati dallo stesso cibo che mangiamo – per riprendere un'espressione di Carlo Petrini – sarà necessario, soprattutto, smettere di pensarlo come un oggetto posto sotto il nostro totale controllo, e relazionarci con esso attraverso una logica e un'arte della cura e del rispetto, della passione e dell'amore per la vita. È questo il compito che la nuova gastronomia delle scienze gastronomiche cerca di fare proprio.

## Sommario

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Prefazione                                | 06 |
| Contesto storico                          | 08 |
| Verso una gastronomia critica e riformata | 15 |
| La nuova gastronomia: una mappa dinamica  | 20 |
| Coda                                      | 29 |

MAGGIO 2018 • POLLENZO, ITALIA





[unisg.it](http://unisg.it)

 |   
@UNISG

  
@unisg\_official