



Relazione del Rettore Bartolomeo Biolatti per la cerimonia di inaugurazione dell'aa 2023/2024

Oggi inauguriamo il ventesimo anno di attività dell'Università di Scienze Gastronomiche, un'università interamente dedicata al cibo e ancorata ai valori della sostenibilità. Un progetto coraggioso sviluppato qui a Pollenzo, che in vent'anni ha fatto molta strada e portato il suo brand e l'immagine di questo territorio ad una forte dimensione internazionale.

UNISG è nata dalle filosofie di Slow Food e dall'intuizione di un gruppo di persone che ha adottato un approccio multidisciplinare alle scienze gastronomiche, valorizzando in modo innovativo la didattica esperienziale, l'interazione con gli stakeholders e un'organizzazione amministrativa e gestionale più vicina al mondo delle imprese che a quella delle università classiche. Il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, due storici, Alberto Capatti e Massimo Montanari, un tecnologo alimentare, Marco Riva, e un economista, Fausto Cantarelli, hanno avviato il progetto, successivamente arricchito e implementato, anche in modo pionieristico, dai docenti, dal personale e dai Rettori che si sono succeduti nei venti anni di attività. L'approccio olistico alle scienze gastronomiche dà ampio spazio sia alle discipline umanistiche e sociali sia alle discipline tecnico-scientifiche e alle scienze della vita, affinché gli studenti maturino un proprio pensiero, una propria filosofia ed una propria etica che li porterà ad utilizzare nel modo migliore la conoscenza scientifica. Quest'ultima, privata dell'etica e della morale può avere conseguenze gravissime e dannose. A Pollenzo si forma un professionista colto che sa interagire responsabilmente con l'ambiente e utilizzare la sua specializzazione per contribuire alla gestione di un sistema alimentare che salvaguardi le risorse naturali e consenta loro di rigenerarsi, avendo cura della salute unica dell'ambiente, dell'uomo e degli animali.

Le ragioni di un successo

Fra le caratteristiche principali che hanno garantito il successo dell'iniziativa è stata fondamentale la costruzione di un rapporto privilegiato con il sistema produttivo della filiera alimentare, dal contadino alla panetteria artigianale, alla torrefazione, all'osteria, alla ristorazione collettiva, al ristorante stellato, alle imprese e alle grandi industrie alimentari. Imprese che sono diventate parte essenziale dell'università e che condividono i suoi obiettivi. Il principale: cambiare e innovare il sistema alimentare, purtroppo fra i maggiori responsabili della produzione di gas serra e del riscaldamento globale. I nostri partner lavorano per migliorare i propri metodi e impianti produttivi, ridurre l'impatto ambientale e rendere lo sviluppo e l'innovazione realmente sostenibili. In questo, stimolate anche dal mutato atteggiamento del consumatore, sempre più esigente riguardo ai temi della sicurezza e salubrità alimentare, della filiera corta, della biodiversità, del benessere animale, della sovranità alimentare, della giustizia ambientale e sociale.

Si è creato un legame forte tra università e territorio, in cui le imprese diventano partner e fonti di ispirazione della didattica e della ricerca, trasformandosi in estensioni dell'università che ospitano i progetti formativi degli studenti e dalle quali nascono importanti progetti di ricerca applicata.

Ricerca che ha avuto un forte impulso in questi anni, sia la ricerca di base sia applicata su bandi competitivi e su commissione dei privati.

Altro punto di forza è rappresentato dalla didattica esperienziale che occupa ampi spazi nel percorso formativo passando attraverso il laboratorio di analisi sensoriale, il food lab, gli stages nelle aziende dei partner dell'ateneo, il foraging dell'etnobotanica, il living lab di agroecologia che coinvolge numerose aziende convertite a questa nuova forma di agricoltura ecocompatibile.

Un'ulteriore peculiarità di Pollenzo, assolutamente di grande valore formativo, sono i viaggi di studio che portano gli studenti a conoscere e a vivere le realtà geograficamente e culturalmente più lontane tra loro, del nord e del sud del mondo, dove spesso i gruppi sono accolti dalle comunità di Slow Food e dagli *alumni* che operano in tantissimi paesi. In questo processo svolgono un ruolo fondamentale i tutor, esperti delle diverse culture gastronomiche del mondo che in collaborazione con i docenti preparano gli studenti e li accompagnano nei viaggi a conoscere e vivere la quotidianità, le tradizioni, i sistemi produttivi di queste comunità così variegata e rappresentativa dei tanti settori delle filiere alimentari.



UNISG dunque, è il prototipo di un nuovo modello di università che poggia su solide basi accademiche e si proietta nel mondo della produzione e delle comunità cresciute e plasmate dagli stessi sistemi produttivi, antichi e moderni. Comunità che hanno sviluppato tradizioni consolidate nel tempo, che vanno studiate, comprese e salvaguardate.

Un percorso da cui è scaturita una nuova classe di laurea “L-GASTR”, riconosciuta e approvata dal MUR nel 2017. È stato sicuramente un successo! Una laurea utile per una nuova professione, infatti sono 17 le università italiane che hanno attivato il corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche.

L’idea ha quindi superato i confini di Pollenzo, il ché da un lato è un chiaro segnale della bontà dell’iniziativa, d’altra parte è una sana apertura alla competizione con i grandi atenei per l’attrazione degli studenti.

Ora, partendo da questa solida base, da questo nuovo approccio alle cosiddette food sciences, si prospetta un vasto orizzonte in cui immaginare e da cui far nascere nuovi percorsi formativi destinati a figure professionali proiettate nel futuro della sostenibilità alimentare, cosiddetti green jobs o lavori verdi, che troveranno collocazione in tutte le fasi della filiera. I green jobs si estendono in diversi ambiti: dall’agricoltura sostenibile all’energia verde, dall’edilizia eco-friendly alla gestione responsabile delle risorse naturali, come l’acqua e i rifiuti. Tutti settori che hanno importanti ricadute sul sistema alimentare. Un’indagine dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro, rileva come l’impegno dell’Europa verso gli obiettivi climatici potrebbe generare un aumento esponenziale di posti di lavoro nel settore dell’ecosostenibilità entro il 2030. Si stimano circa 24 milioni di nuovi impieghi. Questa tendenza è confermata anche dal rapporto Green Italy 2023 realizzato da UnionCamere. La ricerca evidenzia come nel quinquennio 2018-2022, sono state 510.830 le imprese che hanno effettuato eco-investimenti. Si tratta del 35,1% del totale, ovvero più di 1 su 3.

Il significato di Pollenzo

Pollenzo è un luogo ispirazionale, un hub della formazione e della ricerca sul cibo, dove si incontrano e si confrontano docenti, ricercatori, imprenditori, cittadini, contadini, studenti per progettare il futuro del sistema alimentare.

La mia personale visione di UNISG è quella di un living lab universitario (un laboratorio vivente universitario), un ambiente dinamico in cui l’università collabora con la comunità circostante per affrontare sfide reali e sperimentare soluzioni innovative. Nel concetto di laboratorio vivente, l’apprendimento e la ricerca sono integrati direttamente nel territorio. Nel caso di Pollenzo non si tratta più solo di un territorio circostante (locale), bensì uno spazio che abbraccia il mondo.

Le caratteristiche del living lab universitario e quelle di Pollenzo coincidono e comprendono:

1. **Coinvolgimento della Comunità**, imprese e altre organizzazioni nella ricerca e nell’apprendimento. Questa collaborazione bidirezionale aiuta a identificare problemi reali e a co-creare soluzioni che beneficino entrambe le parti.
2. **Progetti Interdisciplinari**: Gli studenti e i ricercatori lavorano su progetti interdisciplinari che affrontano questioni complesse del mondo reale. Un approccio che mira a superare i confini accademici tradizionali e a promuovere la sinergia tra diverse discipline.
3. **Innovazione e Sperimentazione**: il living lab è un terreno fertile per l’innovazione e la sperimentazione. Gli studenti hanno l’opportunità di mettere in pratica le loro conoscenze in contesti reali, testare idee e contribuire a soluzioni concrete.



4. **Apprendimento Esperienziale:** L'approccio pedagogico è orientato verso l'apprendimento esperienziale. Gli studenti imparano attraverso l'esperienza pratica, il coinvolgimento diretto e la riflessione critica sulle loro attività nel contesto del living lab.
5. **Sostenibilità e Responsabilità Sociale:** Un focus particolare è posto sulla sostenibilità e sulla responsabilità sociale. Le soluzioni sviluppate dovrebbero contribuire a migliorare la qualità della vita nella comunità locale, affrontando le sfide ambientali e sociali. Gli studenti sono incoraggiati a diventare cittadini attivi e responsabili, contribuendo positivamente, preparandosi a diventare leader e attori responsabili nella società.
1. **Trasferimento Tecnologico:** Le università come living lab favoriscono il trasferimento tecnologico, cercando di portare le innovazioni dalla fase di ricerca al mercato e alla società.

Questo modello contribuisce a creare un ambiente accademico più dinamico, responsabile e orientato al servizio della società.

Siamo quindi arrivati al 20° anno del percorso dedicato alla realizzazione di una nuova università e della sua missione nelle diverse componenti: didattica, ricerca, terza missione. Quest'ultima, che è meglio definire "trasferimento della conoscenza", anche se può sembrare gerarchicamente inferiore, in realtà è collegata indissolubilmente alle altre due. Non c'è didattica universitaria senza ricerca e non c'è ricerca senza trasferimento della conoscenza.

Il percorso di Pollenzo quindi continua, alla ricerca delle nuove professioni per un sistema alimentare sostenibile, mentre è ancora aperta la discussione sull'essenza delle scienze gastronomiche, di cui vanno perfezionati i contenuti, i confini e la definizione. A tal proposito ascolteremo a breve le riflessioni del primo Rettore di Pollenzo, il prof. Alberto Capatti.

Consapevoli che per raggiungere questi obiettivi occorre unire le forze e fare massa critica, collaboriamo con molte università nel mondo, con le quali intendiamo condividere il percorso. In particolare, abbiamo avviato importanti progetti con gli atenei del Piemonte: Unito, Polito, Uniupo.

Tra le principali iniziative:

- Nel 2022 nasce la Società internazionale di Scienze Gastronomiche e quest'anno terrà il suo primo congresso ufficiale durante la manifestazione di Terra Madre. Ad oggi sono 403 i soci provenienti da 54 paesi del mondo.
- Sempre nel 2022 si inaugura il corso di Dottorato di Ricerca interateneo Unisg – Unito in "Eco-gastronomia, scienze e culture del cibo", un dottorato innovativo che propone quattro curricula interdisciplinari e transdisciplinari:
 - 1) Politiche del cibo, sistemi sociali e sovranità alimentare (Society, Food Policies, and Food Sovereignty)
 - 2) Cibo e percezione, linguaggi e culture alimentari (Food perception, cultures and languages)
 - 3) Scienze del cibo, biodiversità e sostenibilità (Food Science, Biodiversity, and Sustainability)



4) Cibo, salute e nutrizione umana (Food, Health and Human Nutrition)

- Nel 2023 unisg entra a far parte della CRUI.
- Nel 2023 nasce il Centro di Ricerca e studi sul Cibo Sostenibile, frutto dell'alleanza tra i quattro atenei piemontesi. Una forza incredibile se utilizzata adeguatamente che si può confrontare con le migliori realtà internazionali.

Sono grandi progetti, sono gli strumenti che concretizzano e danno sostanza alle filosofie e agli obiettivi dell'università e, anche se a lungo termine, già si vedono i primi importanti frutti. Si sa che nel mondo accademico spesso non si riesce a portare le opere iniziate a compimento in tempi brevi, ciò che conta è piantare i semi. Ognuno di noi è chiamato a portare il proprio mattoncino al grande edificio della conoscenza.

Ed è con questo spirito che dichiaro ufficialmente aperto il 20° anno accademico dell'università di Scienze Gastronomiche 2023/2024.