

Nasce l'università del mangiar bene

Il manifesto

05-10-2004

A Pollenzo, piccolo comune del cuneese, il primo ateneo delle «Scienze gastronomiche», ideato da Slow Food. La sede è un'antica fattoria dei Savoia restaurata per l'occasione. Nelle aule libri e bottiglie, gli studenti vengono dall'Italia e dall'estero. Si studiano sapori e tradizioni del nostro paese, da approfondire direttamente nelle comunità di origine.

FRANCO CARLINI

Ci sono le reti tecnologiche, di supporto alla comunicazione tra gli umani, ma ben prima e più importanti ci sono le reti dei saperi, quelle cose che ognuno porta con sé, arricchisce, eventualmente diffonde e nei casi migliori mette a confronto con gli altri. I network tecnologici magari sono molto costosi e difficili da realizzarsi, ma il loro valore vero (verrebbe da dire unico) sta solo nel rendere possibili o più facili le seconde. Per questo l'acronimo P2P, che gli informatici usano per indicare delle relazioni tra computer «da pari a pari» (peer to peer) prende senso soprattutto quando lo si interpreta come rapporto «da persona a persona» (person to person). Questo non è semplicemente un discorso umanistico e un po' retrodatato, del tipo «la macchina è niente, l'uomo (la donna) è tutto». Il fatto è che in questa epoca in cui la produzione di beni immateriali è il fattore prevalente di successo (per le imprese come per le persone), ci si va infine accorgendo che tali beni (che poi alcuni vorranno rivestire di copyright e brevetti per mantenere su di essi una discutibile proprietà) sono assai difficili da creare e che questa creazione è un processo e per di più collettivo. Anche di questo hanno discusso a Firenze nei giorni scorsi un gruppo di studiosi di discipline diverse (dal cinema alla pubblicità, dalla musica all'economia) durante l'incontro intitolato [Nuovo e Utile](#), voluto dall'assessore alla comunicazione della regione Toscana, Chiara Boni.

Questi esami me li pappo

Ma da Firenze l'osservatore curioso delle reti sociali dei saperi farà bene a spostarsi, a partire da domani, a Pollenzo, piccolo comune del Piemonte a metà strada tra Bra e Alba. Il fiume lì di fianco è il Tanaro, quello che al di qua e al di là segna il confine tra le Langhe e il Roero. A Pollenzo domani entrano in sede 70 studenti, 27 dei quali stranieri. Sono gli iscritti al primo anno dell'Università di Scienze Gastronomiche, immaginata da quelli di Slow Food, abbracciata con buon entusiasmo dalle regioni Piemonte e Emilia-Romagna, e realizzata nella vecchia fattoria dei Savoia, completamente restaurata e rinnovata.

Già nella festa che si è tenuta in primavera (addirittura per dieci giorni) molti hanno potuto sgranare gli occhi di fronte a quell'idea che si era fatta concreta. Aule, mattoni, computer, lavagne, scaffali di libri e di bottiglie, ma da domani gli studenti ci sono davvero, e i docenti anche. Vittorio Manganelli, direttore dell'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, può finalmente respirare e magari tornerà ogni tanto a svolgere l'altra sua attività prediletta, quella di assaggiatore delle bottiglie migliori per la Guida dei Vini d'Italia; Valter Taffarello, nella parte del capo progetto informatico, magari riuscirà a rispondere alle troppe e-mail che gli hanno intasato la casella di posta, e Paolo Enria, responsabile della comunicazione, comincerà a inventarsi come diffondere nel mondo la produzione culturale dell'università, per carta e per web. Anche Andrea Scaramussi, progettista web, potrà alzare gli occhi dalla tastiera, via via che andranno a posto i tasselli del sito Internet e della collegata Intranet (la rete per uso interno, di lavoro).

Per intanto Manganelli dà i numeri e sono lusinghieri, dato che si tratta di 40 studenti italiani e 27 stranieri: «È stato un successo che ha confermato le nostre aspettative, dal momento che è notevole la presenza di studenti stranieri già a partire dal primo anno». Dunque le nazioni presenti sono Stati Uniti, Giappone, Austria, Germania, Gran Bretagna, Svezia, Svizzera, Turchia, Messico, Costa Rica, Turchia, Ucraina e Palestina; 21 borse di studio aiutano a coprire in tutto o in parte i costi della retta. Dunque l'università è davvero internazionale, e può fregiarsi, senza bisogno di eccessi di orgoglio, del titolo di «prima» esperienza del genere.

Non erano in molti a crederci, nel circostante mondo di scettici, e soprattutto in quello accademico, il quale inizialmente obiettò che di una università del genere (formalmente privata, ma riconosciuta dal ministero) non c'era bisogno. Già esistono molti corsi di agronomia, su di un fronte, e di scienza dell'alimentazione sull'altro. Cosa mai vorrà mai dire «scienze gastronomiche», una parola che evoca funzioni gastriche, appunto, e magari poco accademiche perché al sapere affiancano il sapore? Chi voglia approfondire potrà leggere il libro del professor Alberto Capatti, che dell'università è il coordinatore didattico, e di Massimo Montanari, anch'egli coinvolto nel progetto. Si intitola «La cucina italiana, Storia di una cultura», Laterza.

Il mio stage tra i pescatori

A differenza di altre università, qui la vita da studente sarà intensa, dato che le attività didattiche coprono 11 mesi all'anno, una doverosa esagerazione, dovuta al fatto che non si tratta solo di andare in aula e prendere appunti, ma anche di viaggiare per l'Italia e per il mondo a fare esperienze e studi sul campo: non nelle industrie alimentari, e nemmeno dai grandi chef, ma invece e magari, presso i pescatori di Mazara del Vallo o in altri luoghi dove il territorio e le conoscenze di base sono state coltivate nel tempo e solo lì possono essere ri-apprese. Dunque le reti di saperi di cui qui si parla non stanno solo nei libri, ma anche nella tradizione orale, nei gesti e nelle pratiche sociali.

E Pollenzo non è nemmeno un campus, anche se l'aspetto fisico del luogo potrebbe suggerirlo: viali alberati, prati verdi, colonnati (tutte architetture che qui c'erano da prima, mentre l'avanzatissima Stanford si è dovuta creare una fittizia architettura ispanica coloniale per dotarsi di un passato storico). Ma campus non è, perché non è un recinto autosufficiente e chiuso dove vivere: dormiranno fuori gli studenti, in case e stanze d'affitto, e dunque giapponesi come svedesi saranno «costretti» a frequentare il territorio e magari ne usciranno anche un po' dialettali, oltre che dialettici. E' la conferma che le condizioni materiali e logistiche contribuiscono a plasmare anche la produzione culturale.

3 ottobre 2004