

Gli atenei incontrano il sapere contadino A Terra Madre nasce l'Università diffusa

Petrini, presidente di Slow Food: uniti in un processo virtuoso che punta alla sostenibilità alimentare

«**U**n casaro che sa produrre un ottimo formaggio merita lo stesso rispetto di un accademico — dice il presidente di Slow Food, Carlo Petrini —. Ma il dialogo ci può essere solo tra pari e per realizzarlo bisogna convincersi che nessuno dei due ha in mano la verità». Parte da questa riflessione il progetto dell'Università Diffusa, che prenderà il via a Torino la prossima settimana nell'ambito della dodicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto.

In città si danno appuntamento 500 accademici, ricercatori e formatori del settore alimentare di tutto il mondo, pronti a condividere esperienze e progetti con l'intento di porre le basi per la creazione di una rete internazionale che metta insieme la conoscenza accademica e i saperi tradizionali.

Atenei e contadini, uniti in un processo virtuoso che punta a un grande obiettivo: la sostenibilità alimentare. Ovvero, spiega Petrini, «il diritto delle comunità a disegnare un sistema alimentare consono alle proprie esigenze».

Al termine delle due giornate di workshop tematici, in agenda per venerdì 21 e sabato 22, l'assemblea plenaria concluderà i lavori con la presentazione da parte dei partecipanti e dei delegati delle idee emerse e delle visioni da realizzare in futuro. Il momento di confronto ha trovato la sua sede naturale nella manifestazione che si aprirà giovedì al Lingotto e che rappresenterà il punto di partenza, la piattaforma di lancio per un'iniziativa destinata a crescere e svilupparsi nei mesi e negli anni a venire.

«Nel mondo c'è un interesse sul cibo reale e diffuso che nasce dal basso e che determina il nostro benessere e la nostra felicità — commenta Andrea Pieroni, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche —. Ma i centri di formazione classici non sono più in grado di rispondere efficacemente a questa esigenza. La grande sfida è l'accesso alla conoscenza, la democratizzazione del sapere». Da qui l'idea di creare le condizioni affinché i saperi accademici



Biodiversità, Terra Madre Salone del Gusto, un momento dalle scorse edizioni (ph. Archivio Slowfood)

possano incontrare le tradizioni contadine e artigiane. E di farlo dando vita a «nuove piattaforme che consentano la condivisione e lo scambio orizzontale di esperienze».

Il progetto dell'Università diffusa è realizzato con il sostegno della Fondazione Crt, che sostiene Terra Madre Salone del Gusto con un budget di 280 mila euro e che ha già destinato alla nuova iniziativa un primo stanziamento di 20 mila euro.

«La Fondazione Crt e l'Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte garantiscono da sempre il proprio contributo alla manifestazione, un appuntamento che appartiene alla storia e al dna di Torino e del Piemonte — sottolinea il presidente Giovanni Quaglia —. Terra Madre, in linea con la mission sociale delle fondazioni, non solo valorizza le eccellenze enogastronomiche diffuse sul territorio e celebra la cultura etica del cibo, ma è anche emblema del valore delle comunità per un futuro sostenibile. Il progetto di università diffusa intende appunto mettere in rete questa preziosa forza e i saperi collegati, vero motore del cambiamento del nostro Paese e del mondo».

Ilaria Dotta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto, saranno in città 500 accademici, ricercatori e formatori del settore alimentare di tutto il mondo

● Si confronteranno in due giornate di workshop, il 21 e 22 settembre

● Un po' di numeri sulla kermesse: 900 eventi diffusi tra Torino e Piemonte, oltre 1000 espositori, 7000 delegati, 100 forum e 6 aree tematiche

