

INAUGURAZIONE A PARMA

“La dimensione culturale, ha detto il Presidente Dell’Osso concludendo la sua lezione magistrale, rappresenta l’apporto della ricerca svolta dall’Accademia che caratterizza la civiltà della tavola qual è già da oggi richiesta nella società e dal mondo universitario e che rappresenta una sfida al futuro”.

Nel corso di una sobria cerimonia è stato inaugurato a Parma il corso di laurea interateneo in Scienze gastronomiche, frutto della collaborazione tra le quattro Università dell’Emilia Romagna - Parma, Bologna, Ferrara Modena e Reggio Emilia - e con la collaborazione, sancita da un apposito protocollo, dell’Accademia. È stato un evento di particolare importanza in quanto rappresenta la concreta conferma che il mondo universitario della cultura e della ricerca ha accolto tra le sue discipline le Scienze gastronomiche, in tutte le loro complesse manifestazioni tecnologiche, ma soprattutto culturali. Un ambito nel quale l’Accademia opera da oltre cinquanta anni, sempre ad alto livello. La cerimonia dell’inaugurazione, altamente significativa, si è svolta nella prestigiosa Aula dei filosofi, con la presenza d’autorità universitarie e dell’Accademia e di un folto pubblico. Il prof. Gino Ferretti, Magnifico rettore dell’Università di Parma, ha portato il saluto dell’Ateneo, sottolineando il ruolo innovativo di un corso di laurea interuniversitario, in una regione che rappresenta la “valle del cibo di qualità”, sottolineando anche l’importanza della collaborazione con l’Accademia. Sono seguiti i saluti dei rappresentanti delle altre Università associate.

La prof.ssa Elisabetta Guerzoni, dell’Università degli studi di Bologna, ha presentato il corso di laurea, che si propone di formare professionisti in grado d’interpretare i complessi fenomeni legati all’alimentazione e di trasferirne le informazioni al mercato dei prodotti tipici, del turismo e della ristorazione. La prof.ssa Rosangela Marchelli, dell’Università di Parma, ha parlato ai 65 studenti iscritti e

presenti, soffermandosi sugli obiettivi per la formazione di specifiche competenze tecniche derivanti dai settori del turismo enogastronomico, della comunicazione e del marketing. Il punto centrale della cerimonia d’inaugurazione, al quale è stato dato ampio spazio, è stata la lezione magistrale, svolta dal prof. Giuseppe Dell’Osso, Presidente dell’Accademia, che ha trattato il tema “Cultura e civiltà della tavola”.

Argomento principale dell’esposizione è stato quello di fornire elementi di meditazione sul contributo che l’Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale riconosciuta dal Ministero dei Beni culturali, sulla base della sua più che cinquantennale esperienza di vita, può dare allo sviluppo delle Scienze gastronomiche, nell’importante momento nel quale si celebra l’inaugurazione del primo corso di laurea universitario italiano, ed è importante rimarcarlo, il primo anche su scala mondiale. Se molte sono le scuole di cucina, a diversi livelli, questa è la prima volta che viene avviato un corso di laurea, con tutte le caratteristiche di un corso universitario, da parte di Università che, come quelle di Bologna e Parma, hanno alle spalle una storia millenaria e in una regione nella quale, e non solo da oggi, il cibo è cultura, al più alto livello.

Una caratteristica, quella ora accennata, ben nota anche all’estero e che certamente ha contribuito a far giungere a Parma la massima autorità dell’Unione europea che si occupa della sicurezza alimentare e si spera che a breve giunga anche a considerare gli aspetti qualitativi del cibo, quindi squisitamente gastronomici, in una logica tutta europea e soprattutto italiana “dalla terra alla

tavola”: quindi passando attraverso i trattamenti degli alimenti, in altre parole la cucina, con i suoi aspetti artistici che caratterizzano la gastronomia.

Nella sua lezione magistrale il Presidente Dell’Osso ha sottolineato diversi importanti concetti, tra i quali è da segnalare quello che una cucina, per essere tale e avere una valenza culturale, deve essere anche una cucina della memoria. La memoria in cucina, con il recupero e il mantenimento di tradizioni, è oggi una delle principali linee del suo sviluppo. Richiamandosi anche all’importante esperienza dell’Accademia Italiana della Cucina, che ha operato per tutta la seconda metà del secolo appena trascorso, con una folta schiera di Accademici che hanno analizzato e criticamente valutato lo stato della cucina e della gastronomia italiana, come documentato da una serie di Manifesti, il relatore ha affermato che si tratta di uno studio indispensabile per affrontare il problema di quale futuro costruire. Un futuro che non esiste, ma che bisogna costruire, in tutti i suoi aspetti e sfaccettature, sulla base di forze interne presenti nell’oggi e con radici nel passato, e che possono, anzi devono essere continuamente modificate su idee guida che non devono essere trasformate in ideologie. Costruire il futuro è un compito essenziale di chi, come l’Università e, in parallelo, l’Accademia Italiana della Cucina, educa e forma le menti, e prepara le professionalità della futura classe dirigente. Per costruire un futuro alimentare che sia veramente umano, nel senso più profondo del termine e senza cadere in sistemi ideologici, che purtroppo non mancano e sono presenti, anche se effimeri, bisogna richiamarsi a idee, chiare e al tempo stesso forti, come sono quelle della civiltà della tavola e quanto ruota attorno a questa.

Il Presidente Dell’Osso si è anche soffermato sulla educazione alimentare, partendo dal concetto che questa deve avere come fine lo sviluppo

armonico dell’individuo e della società, l’acquisizione di comportamenti corretti, di modelli per una scelta di vita consapevole e non tanto il raggiungimento d’abilità specifiche, di mere conoscenze, di saperi scientifici parcellizzati e occasionali. Per passare dalle idee all’educazione è necessario il pieno convincimento che il valore da affermare è il primato dell’uomo rispetto ai prodotti della civiltà.

E qui sta la base, prima e ineliminabile, della civiltà della tavola, che l’Accademia Italiana della Cucina ha posto come fondamento del suo agire e del suo progettare. Un’educazione gastronomica, qualunque sia, deve fare riferimento ai vari contesti e alla variabilità delle culture e dei sistemi di valori, che direttamente o indirettamente si collegano alla qualità della vita, in quanto solo una corretta educazione gastronomica e

non un’ideologia, di qualunque tipo e sposata con più o meno grande entusiasmo o fede, può condurre a uno sviluppo armonico della società, all’acquisizione di comportamenti individuali corretti e a modelli di vita consapevoli, in un equilibrato rapporto con il cibo: con tutti i cibi e non solo con alcuni. “Le dimensioni antropologiche, anche con gli aspetti di un gusto quasi di tipo religioso (*homo gustativus*), d’arte (gastronomia) e quindi di gioco (*homo ludens*) - ha detto il prof. Giuseppe Dell’Osso concludendo la sua applaudita lezione magistrale - rappresentano l’apporto della ricerca svolta dall’Accademia Italiana della Cucina che caratterizza una civiltà della tavola qual è già da oggi richiesta nella nostra società e che quindi rappresenta una sfida al futuro che deve essere soddisfatta”.

See International Summary page 86



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico Germano Barella, della Delegazione di Alessandria, ha ricevuto la Stella d'argento al merito sportivo.

L'Accademico Leonardo Bianchi, Delegato di Napoli, ha ricevuto la cittadinanza onoraria del Comune di San Bartolomeo in Galdo.

L'Accademico Pasquale Di Giacomo, della Delegazione dell'Aquila, è stato eletto presidente del Rotary aquilano per l'anno 2005-2006.

L'Accademica Giuliana Fabricio, della Delegazione di Trieste, ha ricevuto le insegne di cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica.

L'Accademico Giuseppe Fini, della Delegazione di Rovigo-Adria-Chioggia, è stato confermato alla presidenza della Camera di commercio, industria e artigianato di Rovigo.

L'Accademico Salvatore Giardina, della Delegazione di Siracusa, è stato eletto nella giunta nazionale della Confagricoltura.