

1255
6 aprile 2012

il venerdì

di Repubblica

Settimanale. Supplemento al numero odierno. Da vendere esclusivamente con il quotidiano "la Repubblica" - 5ped. Abbon. Post. - articolo 1 Legge 46/04 del 27/02/2004 - Roma



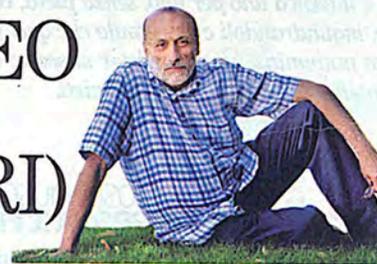
AD AGOSTO MI SPOSO (CON UN UOMO)

MA PRIMA HANNO AVUTO UNA BAMBINA DALLA FIGLIA DI LEONARD COHEN.
MENTRE L'ITALIA SI DIVIDE SUI DIRITTI DEI GAY, IL MUSICISTA AMERICANO
RUFUS WAINWRIGHT SI RACCONTA. UNO SCANDALO? INTANTO LEGGETE...

di GIUSEPPE VIDETTI, CLAUDIA ARLETTI, DAVIDE BRUFOLDI,
PAOLO HUTTER e ETTORE BOFFANO



CON L'ATENEIO DEI SAPERI (E DEI SAPORI) IL LAVORO È SERVITO



IL 74 PER CENTO DEI LAUREATI ALL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE FONDATA DA CARLIN PETRINI TROVA UN IMPIEGO ENTRO UN ANNO DAL DIPLOMA. IL SEGRETO? AVER CAPITO CHE AGRICOLTURA E TRADIZIONI SONO IL CIBO DEL FUTURO

dal nostro inviato **ETTORE BOFFANO**

POLLENZO (Cuneo). Provate a immaginare. Provate a immaginare un Harry Potter con la pelle ambrata e il sorriso dolce di un diciannovenne musulmano della Mauritania. Che non studia «Difesa contro le arti oscure», ma «Tecnologie alimentari». E un Albus Silente (con la barba più corta e non bianca, ma grigia) che tanti anni fa scandiva «Viva Marx, viva Lenin, viva Mao Tse Tung» e che oggi, invece, coniuga l'impossibile: il passato col futuro, la saggezza con la dissacrazione della banalità e del consumismo arrampicati attorno a tutto ciò che è mangiare, bere, cucinare e coltivare (senza concedere nulla, però, alle tentazioni del «diavolo meridiano» della decrescita). Infine, un castello di caccia (e

di pesca) diventato ateneo: che non sarà l'immaginaria Hogwarts anglosassone, ma che un tempo fu dei Savoia e dove adesso regna Carlo Carlin Petrini, l'uomo che dà del tu a Carlo d'Inghilterra.

A Pollenzo, frazione di Bra, terra strana e di mezzo. Di qua le Langhe e di là il Roero: le colline più alte e quelle più basse, tagliate a metà dal fiume Tanaro e dal fondovalle. Poi vigne, cantine, gastronomia, barolo e tartufi. Dove si è realizzato il sogno di Carlin: che ammette di aver pensato, nel 1998, solo a una più confusa «Accademia gastronomica filosofica ed educativa» e che ora, invece, guida l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Con tanto di statuto, di sigillo, di Magnifico rettore e di cerimonia delle lauree.

L'ultima, il 28 febbraio scorso, forse per nulla uguale alle feste di fine anno

SOPRA, IL CASTELLO A POLLENZO (CUNEO). SOTTO, LEZIONI DI CUCINA. NELLA PAGINA ACCANTO, CARLO PETRINI

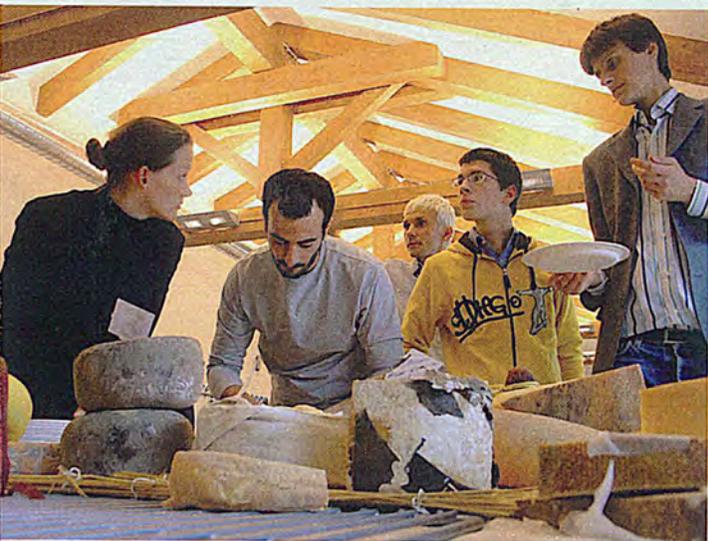


della saga del giovane Potter, ma certo molto simile a un'atmosfera americana, tra Yale e la Brown. Nella chiesa del Castello, con Stefano Rodotà, Luciana Castellina e Roberto Vecchioni come ospiti d'onore a raccontare al microfono che cosa fu, per loro, laurearsi. Ai punti, ha vinto il cantautore (provare, per credere,

su YouTube) che, dopo aver guidato il coro intonando *Cielito lindo*, accompagnato dalla tromba di Roy Paci, ha detto così: «La cosa importante è che ora avrete un lavoro riconosciuto, che vi faccia sentire assieme agli altri...».

La prima volta fu nel 2004 e, otto anni e 1.009 studenti dopo, Petrini riassume tutto in una formula al negativo, quasi una risposta al Voldemort di questa Hogwarts dell'enogastronomia, il «Tu sai chi» che uccide l'umanità del cibo e della sua produzione: «È la visione dominante della gastronomia, quella che è fatta solo di ricettistica e di spadellamento in tv. Invece, mangiare e bere è innanzitutto agricoltura e, dunque, storia, antropologia, tecnica, economia politica e tante altre cose. Perché, allora, non insegnare tutto ciò? E perché non farlo in un'università? ➤➤

SOTTO, DEGUSTAZIONE DI VARI TIPI DI FORMAGGIO.
A DESTRA, UNA LEZIONE SUL MIELE



A SINISTRA,
MIELI E CEREALI.
SOTTO, PROVE
DI RICONOSCIMENTO
DI UN PROSCIUTTO
E LA CERIMONIA
DI LAUREA
DELLO SCORSO
28 FEBBRAIO.
AL CENTRO, CON
LA PELLICCIA (ECOLOGICA)
DI ERMELLINO, IL PRESIDE
PIERCARLO GRIMALDI

All'inizio, il mondo dell'accademia tradizionale ci fu ostile: si vedeva sfuggire dei "sapori" e li irrideva come "sapori". In realtà, solo un ateneo privato poteva farcela: un'università statale non sarebbe mai riuscita a innovare così. Oggi, invece, molti rettori m'invitano: non siamo più osteggiati e ci hanno accolti. E con gli onori».

Ma chi sono allora questi «maghetti» del mangiare e del bere, che arrivano qui da 60 Paesi del mondo, con qualche provenienza imprevista e stupefacente (Bahamas, Kenya, Porto Rico, Tagikistan, Taiwan, Tobago, Zimbabwe)? E che, ogni giorno, entrano anche in un'aula divisa in piccoli box ospitati sotto le travature del tetto dell'antica dimora sabauda. Con computer, schermo, doccino, lavandino e sputacchiera come dal dentista e inalatori che assomigliano a quelli dell'aerosol, e dove si apprende un'arte dal nome davvero quasi occulto: «Misure di laboratorio e basi molecolari del gusto»? Modi e tecniche per capire un vino, l'olio, il pane, i formaggi o i biscotti.



Il preside Grimaldi:
«Vent'anni fa, parlare di queste cose sembrava da perditempo»

Mustafà Tate, 19 anni, è partito sei mesi fa dalla Mauritania e parla già un buon italiano. Suo padre alleva cammelli e produce formaggio: fu uno dei primi contadini «missionari» di Terra Madre, l'altra grande idea di *Carlin*, e i suoi prodotti sono entrati in un «presidio» Slow Food. «Ho sempre desiderato studiare per aiutare gli altri e pensavo di diventare medico. Adesso, invece, sarò agronomo e aiuterò chi non riesce a produrre il proprio cibo». I problemi più grossi Mustafà li ha avuti, all'inizio, con i salumi e il vino: è musulmano e non può neppure toccarli, e non li tocca. «Oggi, però, sono felice. Qualche volta prendo il mappamondo (il *globo*, dice lui con un francesismo) e mi ripeto: qui a Pollenzo hai un amico per ogni punto del pianeta».

Esistenze da tutto il mondo che hanno cambiato anche questa terra cuneese un po' chiusa e un po' di provincia, tra la Bra che, sino agli Anni 70, era la città delle caserme e delle reclute e la Alba della Ferrero e della Miroglio: molto lavoro, poche stravaganze. Ora l'indotto sono gli apparta-

menti per studenti, tutto ciò che è accoglienza e foresteria, e poi ristoranti, cantine ed enoteche che, nel giro di qualche chilometro, godono dell'aura e dell'immagine rilanciate dall'Università.

Tina de Vriese ha anche lei 19 anni, ma arriva da molto più vicino: il Belgio, parte fiamminga. «I miei hanno un panificio e un po' ci sono nata in mezzo a questi discorsi. All'inizio pensavo che la cosa più importante fosse studiare il cibo, dopo ho scoperto il vino, soprattutto. Che cosa farò dopo? Pensavo a un ristorante, ora aspetto di laurearmi, poi vedremo». Ed è spagnolo, di Barcellona, Max Ros Petrov: quasi 20 anni e ascendenze russe. Lui è sicuro: «Una cosa come questa in Spagna non esiste, e forse nel mondo. Lo so che a prima vista può sembrare *non seria*, una cosa solo "del mangiare e del bere" e nulla più. Invece è un ateneo vero, difficile: devi studiare se vuoi riuscire».

Riuscire, dopo tre anni, a diventare dottori in Scienze gastronomiche o, dopo altri due, a raggiungere la laurea magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico. Infine a conseguire - e qui la lingua della denominazione e dei corsi d'insegnamento diventa solo quella inglese - il

master in Food Culture and Communications: «Una specializzazione che attira anche "vocazioni adulte", soprattutto dagli Usa, ma pure dalla Russia» spiega Alessandra Abbona, responsabile delle relazioni pubbliche dell'ateneo. «Gente che decide di cambiare vita e mestiere e che viene con la famiglia, per un sabbatico di aggiornamento».

E se Carlin Petrini è il guru, il mago di tutto, l'Albus Silente di Pollenzo, qui però esiste anche un personaggio istituzionale che, nella similitudine con Harry Potter, non trova esempi: il Magnifico rettore. Nella cerimonia delle lauree, ha indossato la rituale stola di ermellino («pelliccia ecologica, però») e si chiama Piercarlo Grimaldi, docente di antropologia. Uno che ci ha messo un po' ad arrivare a quella carica (nel 2011), ma che da sempre è nella «tribù» e nelle idee di Petrini. E con una storia personale (sarebbe piaciuta a Soldati e a Zavattini) legata a questi posti e a quel progetto: il mondo dei campi, la riscoperta moderna dei riti e delle identità. Figlio di contadini e sarto sino ai 30 anni a Cossano Belbo: nell'Alta Langa, a metà strada tra la Santo Stefano della Luna e i falò di Pavese e la frazione San Bovo di Castino, quella della Malora di

COMMERCianti, CHEF, MANAGER. MA QUALCUNO TORNA IN CAMPAGNA

Dove vanno a lavorare i laureati dell'Università di Pollenzo ideata e fondata da Carlo Petrini? I dati sui 260 studenti usciti dall'ateneo nel 2011 (tra lauree triennali e lauree magistrali) dicono che, se il 74 per cento di loro ha trovato subito lavoro nei primi 12 mesi, il 27 per cento dei neo assunti si è inserito nel settore del commercio e degli acquisti; il 20 per cento in quello della gestione e del management; il 17 per cento nella comunicazione e nel marketing; l'11 per cento nella ristorazione; il 10 per cento nell'educazione e nella formazione; il 7 per cento nell'amministrazione; il 6 per cento nel giornalismo e il 2 per cento nella produzione agroalimentare. Il 77,06 per cento di chi ha già un posto di lavoro è occupato presso terzi, mentre il 22,94 per cento lo è grazie all'avvio di una propria attività imprenditoriale.

Fenoglio. Autodidatta a lungo: poi il diploma, la laurea in Pedagogia nel '69 e infine la docenza universitaria. «E ora sono qui» spiega. «Quando 20 anni fa ne parlavo con Petrini, mi ripetevo che eravamo due *perdabile*, due perditempo, come diciamo in dialetto. Invece *Carlin* vedeva lontano, capiva che il ritorno al rito del cibo era una scienza da insegnare».

Lui e il guru, allora, ti mostrano con orgoglio le «torte» di una ricerca che dice come, dei 260 laureati nel 2011, il 74 per cento ha trovato un lavoro (e tutti entro i primi 12 mesi dal termine degli studi), il 17,5 sta frequentando altri corsi universitari e solo l'8,5 è in cerca d'impiego. Eccolo, dunque, l'esorcismo dell'ultimo tabù agitato dai detrattori in quell'ormai lontano 2004. «La dimostrazione che ha ragione Vecchioni» chiude *Carlin* «e che qui s'impara un lavoro riconosciuto». O, come dice Grimaldi, «la realizzazione di quello che scriveva Pavese: *che la tua carne valga e duri qualcosa di più che un comune giro di stagione*. Lasciare cioè un ricordo, anche dopo che non ci sarai più, tra i tuoi simili». In altre parole, lo stesso giudizio dell'Hermione di Harry Potter: «Qui sarete soddisfatti: di voi stessi...».

ETTORE BOFFANO