

Il linguaggio del piatto

di ALBERTO FELICE DE TONI



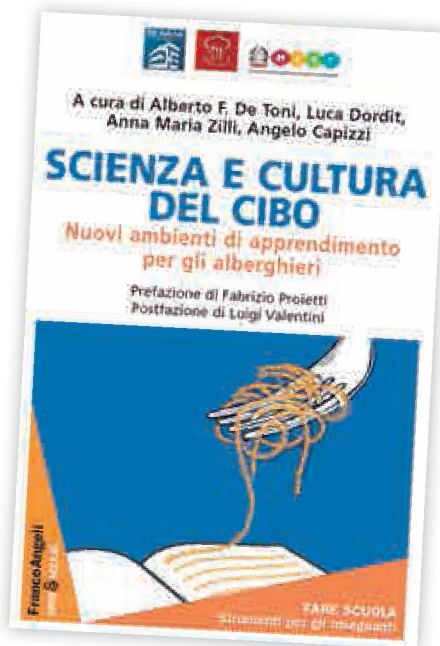
Scienza e cultura del cibo è il titolo di un libro recentemente pubblicato per i tipi della Franco Angeli - disponibile in open access all'indirizzo <http://bit.ly/francoangeli-oa> - curata da vari

autori tra cui il sottoscritto.

La gastronomia oggi viene intesa sempre più come un insieme di storia, scienza, economia e agricoltura, che si intreccia profondamente con la cultura dell'ospitalità e con il marketing territoriale. Mentre nella società contadina e industriale il cibo presentava un significato prevalentemente connesso all'alimentazione, nella società post-industriale sempre più viene interpretato come discorso, come linguaggio.

Il settore agroalimentare si colloca attualmente all'interno di uno dei comparti maggiormente trainanti della nostra economia e lo sarà sempre più nel futuro, a condizione di saper affrontare le sfide che pone incessantemente la sua innovazione. Tali sfide paiono molteplici, a iniziare dalla sfida della sostenibilità, considerando che le attuali catene alimentari della produzione del cibo rappresentano uno dei fattori che impattano maggiormente sull'ambiente. Inoltre si profila una sfida di carattere sociale, dato che il cibo si propone sempre più come indicatore delle differenze sociali. Mentre un tempo la popolazione meno abbiente manifestava un deficit di peso corporeo, oggi sono soprattutto gli strati sottoproletari, forti consumatori di junk food (cibo spazzatura), che presentano tassi preoccupanti di obesità: si pensi a quanto sta avvenendo negli Stati Uniti. Accanto a quanto fin qui richiamato, si pone la sfida della comunicazione, nel senso che il cibo diventa test-field della qualità e correttezza della comunicazione sociale, in primis di quella pubblicitaria. Infine, possiamo distinguere un'ulteriore sfida che interessa la produ-

ALIMENTAZIONE POST-INDUSTRIALE - BERE E MANGIARE NON SERVONO PIÙ SOLO A NUTRIRSI, MA RAPPRESENTANO UN ESERCIZIO DI CARATTERE ECONOMICO, SOCIALE, SALUTISTICO E DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



zione, chiedendoci se il cibo sia in grado di creare ambienti e sistemi economico-produttivi efficaci e al tempo stesso sostenibili.

EVOLUZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

L'attenzione del mondo universitario per le tematiche connesse all'alimentazione conta un impegno pluridecennale con l'istituzione di facoltà e di corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari. Il 2004 va considerato un anno di svolta, dato che nasce l'Università non statale di Scienze gastronomiche di Pollenzo promossa da Slow Food, Regione Piemonte e Regione Emilia-Romagna. Nel 2017 si dà avvio ai corsi triennali in Scienze, culture e politiche della gastronomia e ai corsi magistrali in Scienze economiche e sociali della gastronomia. Nel 2019, presso l'Università del Piemon-

te Orientale nasce il Dottorato di ricerca in *Food, Health and Longevity*, accreditato come Dottorato internazionale e interdisciplinare. Il corso afferisce a due dipartimenti: Medicina traslazionale e Scienze della salute. Si guarda al cibo come focus di saperi meticcii, crocevia di competenze diverse che faticano a essere racchiuse nei settori scientifico-disciplinari tradizionali. Di qui l'esigenza di assicurare elevati livelli di multidisciplinarietà e soprattutto di interdisciplinarietà.

Venendo ai giorni nostri, nel 2018 l'Università di Napoli Federico II inaugura la laurea triennale in Scienze gastronomiche mediterranee presso il Dipartimento di Agraria. Nel 2019 è la volta dell'ateneo di Udine che istituisce il corso di laurea in Scienza e cultura del cibo.

La pubblicazione trova la sua principale ragione di essere entro le trasformazioni in corso nel mondo dell'alimentazione e conseguentemente del mondo dell'istruzione. Il volume infatti valorizza i risultati del progetto 'Ambienti di Apprendimento per gli Alberghieri' promosso, in collaborazione con il Miur, dalla presidente della Rete nazionale degli istituti alberghieri Anna Maria Zilli, allora dirigente scolastica dello 'Stringher' di Udine. Il progetto si è proposto lo sviluppo di efficaci ambienti di apprendimento nel settore dell'istruzione alberghiera, anche in rapporto al recente riordino che ha interessato il sistema degli istituti professionali. L'intendimento perseguito è consistito in particolare nel valorizzare lo stretto collegamento tra la sperimentazione di *learning environment* innovativi sotto il profilo metodologico-didattico e le direttrici del riordino del settore professionale.

detoni@uniud.it