

## Honoris Causa a Alice Waters

di Nicola Perullo

*Se i popoli si accorgessero del loro bisogno di bellezza, scoppierebbe la rivoluzione*

James Hillman, *Politica della bellezza*, 2010

Care amiche e cari amici, Autorità, studenti e colleghi, oggi faremo una *Laudatio*, la sesta dalla nostra fondazione, speciale e inusuale. E non soltanto perché è la prima, finalmente, che viene attribuita a una donna; ma anche perché questa donna è una persona davvero speciale. Ho pensato molto a come poter argomentare gli onorevoli motivi – tale è il compito di una *laudatio* per una laurea *honoris causa*, esporre i motivi d'onore – che hanno spinto la nostra piccola Università a conferire la laurea in Scienze Gastronomiche a Alice Waters.

D'altra parte, Alice Waters ha già avuto tanti importanti riconoscimenti in tutto il mondo, e da istituzioni ben più grandi e famose del nostro piccolo ateneo. Perché Alice Waters è stata, come tutti sanno, come è stato riconosciuto da tutti, un pioniere. Ed è per questo che oggi è, giustamente, un'icona. Non solo lauree e dottorati *honoris causa*, ma anche – solo per ricordare qualche altro suo titolo prestigioso – la *Legione d'onore* francese, il riconoscimento ufficiale da parte della *Smithsonian Institution* e la presenza nella *National's Women's Hall of Fame*.

Pensando dunque a cosa potessi scrivere per questo discorso di lode, qualcosa che fosse sensato e coerente con la persona a cui è indirizzato, a un certo punto ho sentito che potevo solo cercare di lasciarlo andare, il discorso come argomento puramente teorico, staccandolo così dalla sua rigida cornice accademica per collocarlo altrove, o quanto meno per ibridarlo. Dove collocarlo? In un campo, un giardino. L'immagine del giardino mi è arrivata spontaneamente. Intanto, perché il giardino per un filosofo è fondamentale: dall'Eden dove tutto iniziò, al giardino di Epicuro, dove la filosofia era vissuto reale e pratica di vita, fusione di anima e bellezza, alla moderna filosofia dei giardini, senza dimenticare il ruolo del

giardino nel pensiero Zen ma anche nella poesia occidentale, dai campi incolti e selvaggi della *wilderness* cantata da Ralph Waldo Emerson a quelli coltivati e agricoli di Wendell Berry. Inoltre perché il giardino è uno dei simboli della vita vegetale, e dunque è il più potente simbolo delle possibilità stessa della vita.

Abbiamo molto da imparare, dalla vita vegetale. Come dice il biologo delle piante americano Karl Nikas: “This is a blue planet, but it is a green world”. Immaginiamo dunque di essere in un giardino: curato ma non troppo indirizzato, pieno di fiori e frutta, ma anche di piante, erbacce, verdure e radici. Ed è questo il luogo dove dovremmo celebrare Alice Waters. Vorrei brevemente descrivere perché.

Intanto ci dovremmo chiedere, cosa ci facciamo in questo giardino? Il giardino non è solo un luogo di contemplazione estetizzante. Ce lo ha insegnato Alice Waters. Né è uno spazio di tutto riposo. Il giardino è, letteralmente, una scuola: skolé in greco era dove si andava a pensare liberamente e a condividere idee con gli altri – non era la scuola come istruzione, ma era una palestra di educazione. Nel giardino ci stiamo per educarci e dunque anche per educare. L’educazione non è l’istruzione: l’istruzione è un modo di conoscere quel che nel mondo c’è già e nel modo in cui ci è stato trasmesso; l’istruzione non è molto vegetale, è gerarchica e animale: chi insegna e chi apprende, sostanzialmente adeguandosi e spesso replicando quel che l’insegnante ha appreso. L’educazione, invece, è un modo di trasformare il mondo – per muoverlo e farlo evolvere in direzioni diverse; anche molto diverse rispetto a quelle che non ci piacciono. L’educazione, a differenza dell’istruzione, che segue le regole, è in qualche modo sempre rivoluzionaria, perché le regole le fa man mano insieme a chi vi partecipa. Quindi l’educazione è più vegetale. Quindi il giardino è la scuola, la palestra dell’educazione. Questo ha mostrato, prima di tutti e con una efficacia ineguagliabile, Alice Waters. Per chiarire questo strano sillogismo – il giardino è la scuola, la scuola è educazione, l’educazione è rivoluzionaria, il giardino è rivoluzionario - facciamo un passo indietro. Iniziamo dal pensiero che qui leggete: “Se i popoli si accorgessero del loro bisogno di bellezza, scoppierebbe la rivoluzione”.

È una frase del grande psicanalista e filosofo James Hillman che si trova in un saggio dal titolo *La risposta estetica come azione politica*. Questo saggio il lettore italiano lo trova, a sua volta, all’interno di un volume dal titolo *Politica della bellezza*.

**Estetica, bellezza, azione politica.** Solitamente queste parole sono pensate lontane, distanti, a volte persino opposte. Ora, il pensiero di Hillman ci aiuta a riavvicinarle. Hillman si rifà a un'antica tradizione, presente tanto in Occidente che in Oriente; una tradizione che poi nella modernità è andata progressivamente perdendosi, sopravvivendo in modo residuale ai margini della conoscenza e delle scienze ufficiali. Mi riferisco alla tradizione che vede indissolubilmente legate, intrecciate, estetica, etica e politica. Se nel pensiero moderno è avvenuta una separazione tra queste sfere – una separazione che avviene tanto nell'ambito pubblico che in quello della vita individuale – per il pensiero greco, invece, come è noto, *kalos kai agathos*, il bello è il buono, cioè ciò che ha valore di bello, sul piano dell'appagamento sensoriale, ha anche valore di buono morale. La parola latina *bellum* viene dal diminutivo *bonellum*, come ci mostrò ne *La grande teoria della bellezza* lo studioso polacco Wladimir Tatarkiewicz (1972), riproponendo appunto il profondo legame tradizionale tra bello e buono. Il legame che vale nei due sensi: ciò che è buono moralmente è anche bello sensorialmente. Qualcosa del genere voleva dire anche Ludwig Wittgenstein quando scriveva *Ethik und Aesthetik sind eins*, "Etica ed estetica sono una cosa sola".

Precisiamo però: la bellezza, per i greci, non è solo ciò che appare alla vista – è, diremmo oggi, multisensoriale, integrale, ed è ciò che appaga un piacere più profondo, che riguarda l'anima nel suo complesso. Noi che ci occupiamo di gastronomia abbiamo qui un ulteriore arricchimento possibile: il bello è il buono – non sono il buono morale, ma il buono gustativo. Ancora più unione, ancora più legame tra piacere, sapere ed azione.

Alice Waters ha lavorato sul buono e sul bello, sul piacere, sul sapere e sull'agire a partire dal cibo.

Così, mentre in questi mesi leggevo, con grande piacere, le opere di Alice Waters, i suoi lavori e le iniziative che ha prodotto e promosso in quasi cinquanta anni di attività, mi si è chiarito che tutto ciò è stato guidato da un pensiero unitario e ossessivo – i grandi sono grandi proprio perché sono ossessionati da un solo, unico pensiero che portano avanti come compito di una vita: ricostruire l'unità di bellezza, bontà e azione. Per questo motivo, ho deciso di partire da questa frase di Hillman e dalle visioni unitarie e sistemiche, da quei pensatori monisti, che da sempre in Occidente e in Oriente propongono relazioni stringenti,

interdipendenti e coerenti tra bellezza e politica, tra estetica ed etica, e tra sentire e pensare. James Hillman, nella sua opera, mostra che l'anima, che è l'unità di intelletto ed emozione, di desiderio e di bisogno, ha profondo bisogno di bellezza proprio in quanto ha bisogno di socialità e di politica. Lo dice anche Platone nel Simposio: *Eros* è strettamente legato ad entrambe, alla bellezza e alla socialità.

Alice Waters ebbe, tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio degli anni Settanta del secolo scorso, prima di tutti, un'intuizione semplice e geniale che divenne sua vocazione e suo compito. Prima di tutti. Ricordo che anche il grande Michael Pollan, ultimo laureato honoris causa dalla nostra Università due anni fa, ha iniziato la sua carriera di scrittore gastronomico ispirato da Alice Waters, come lui stesso ha scritto esplicitamente. Pollan va la prima volta da *Chez Panisse* nel 2001, e ne resta illuminato: trova scritto sul menu il nome dei contadini che forniscono la materia prima, e soprattutto un dessert semplicissimo, una zuppiera di frutta fresca. Questo minimalismo essenziale che gli fece capire l'ecologia profonda del cibo, cioè il come valore culturale. La straordinarietà del semplice. La nuova estetica della bellezza del grezzo e del quotidiano. La forza immarcescibile del prendersi cura domestico. Le intuizioni geniali riguardano quasi sempre le cose semplici. Il genio riesce a vedere in modo nuovo quello che sta davanti agli occhi di tutti, rivitalizzandolo e dandogli una prospettiva diversa. Ecco il cibo: qualcosa che riguarda tutti, un elemento ordinario e quotidiano. Il cibo è strumento potente, forse è addirittura lo strumento per eccellenza, che aiuta a ricostruire quella fibra unica, la fibra dell'essere e dell'esistere, troppo spesso spezzata e frantumata da un pensiero calcolante, analitico e meccanicistico. La Waters comprese il potere e il valore del cibo certamente grazie a una formazione umanistica articolata: dalla lingua e cultura francese alla teoria educativa di Maria Montessori, all'attivismo politico che fermentava in quegli anni, fino all'esperienza fondamentale del viaggio – prima in Francia e poi in tutta Europa. Alice scoprì il potere del cibo. Tornata a Berkeley, insieme ad altri amici decise di inventarsi qualcosa di semplice e geniale.

Tutto partì da un cambio di prospettiva, di punto di vista, di percezione. Non sembra riduttivo. Tutto ciò che è importante e rivoluzionario parte sempre da un cambio di prospettiva. Fritjof Capra e Pier Luigi Luisi, nella introduzione a *Vita e natura. Una visione sistemica*, scrivono:

“I problemi cruciali della nostra epoca – energia, ambiente, cambiamento climatico, sicurezza alimentare, sicurezza finanziaria – non possono essere studiati e capiti separatamente, in quanto sono problemi sistemici, vale a dire sono tutti interconnessi e interdipendenti. In ultima istanza, tutti questi problemi devono essere considerati come sfaccettature diverse di un’unica crisi, che è innanzitutto una crisi di percezione.”

Leggo qui dalla motivazione che avevamo proposto al Ministero per questa Laurea Honoris Causa:

*Laureata a Berkeley, California, in French Cultural Studies, Alice Waters prese attivamente parte ai movimenti culturali e studenteschi di protesta degli anni '60 (come il “Free Speech Movement”); l’attivismo politico è sempre stato alla base del suo operare, anche quando iniziò a interessarsi di cibo. Dopo avere trascorso periodi di soggiorno in Francia, dove conobbe la cura e la valorizzazione dei prodotti freschi di mercato, ritornò in California e poi per un anno a Londra, dove iniziò una carriera di insegnante Montessori. Tornò di nuovo a Berkeley e aprì nel 1971 Chez Panisse, vero e pionieristico avamposto del cibo fresco, stagionale, locale e biologico negli USA.*

*Alice Waters ha contribuito anche a ridefinire la cultura culinaria con valori quali la semplicità e la sensibilità etico-estetica prima della tecnica in un mondo, quello dell’alta cucina, dominato dal genere maschile. Nel 1992 ha vinto il premio della James Beard Foundation come miglior chef d’America: per la prima volta il premio fu assegnato a una donna.*

*La sua attenzione alle tematiche educative ha avuto poi seguito con i progetti **Edible Schoolyard** e **Edible Education**, ma anche con la sua appassionata promozione politica della qualità del cibo: durante l’amministrazione Obama, ha suggerito con successo la piantumazione di un orto biologico alla Casa Bianca. Vicepresidente di Slow Food Internazionale, nel 2014 ha ricevuto la National Humanities Medal per la sua opera come esempio di approccio olistico al cibo e alla salute.*

*Chez Panisse*, il ristorante nato nel 1971 con la ristrutturazione di una casa a due piani a Berkeley, non è mai stato solo un ristorante: è stato un progetto di vita – di una vita integrale, nel senso preconizzato da Goethe e da Schiller: una vita estetica, conoscitiva, etica e sociale. Quindi politica. Noi non siamo in relazione; siamo relazioni, siamo fatti da relazioni – l'individuo isolato non esiste. Per realizzare una vita integrale piena, degna e appagante, quella che i greci chiamavano *eudaimonia* (felicità, ma non nel senso individualistico moderno) occorre curare e coltivare la comunità. *Chez Panisse* fu una comunità che, attraverso il cibo, per mezzo e grazie al cibo, promosse la fioritura umana a tutto tondo. Dunque, un'idea universale e rivoluzionaria: riprendere l'unione del bello e del buono facendola fiorire in giardino. La fioritura: come vedete, siamo sempre in mezzo ai campi, è sempre questione di vegetali. Non è un caso che da Aristotele a Dewey la metafora della evoluzione umana, come possibilità di diventare pienamente umani, ciascuno secondo i propri talenti, sia quella del campo, del giardino: a *Chez Panisse* si coltivava il giardino spirituale – l'arte, la politica, l'attivismo culturale, l'amore, l'ospitalità – grazie e attraverso il giardino materiale. E viceversa: il giardino materiale – il cibo naturale, fresco, stagionale – nutriva il giardino spirituale. Quanti altri ristoranti nel mondo, nel 1971, proponevano menu fissi su base stagionale e di mercato?

il cibo è certo un fine ma è anche un mezzo per realizzare quelle cose senza le quali non c'è neanche più il cibo: per mangiare bene bisogna mangiare il bene, avrebbe detto Derrida; cioè, in termini semplici: bisogna coltivare il giardino del mondo, il mondo – interno ed esterno – come un giardino da curare con attenzione perché piante e fiori crescano rigogliosi. Per dirlo ancora in altri termini contemporanei, nei nostri: la gastronomia deve essere eco-gastronomia. Nell'*oikos* del *gastros*, risuonano l'etica e la politica: l'*oikos* è l'ambiente da curare come un orto e un giardino, perché è l'ambiente che condividiamo con gli altri viventi sul pianeta terra. La *gastronomia* è così per forza anche una *gastro-sophia* e una *gastro-phia*: cioè sapere e amore, intelletto e passione. Tutto insieme, tutto unito. Torno su un punto: cucinare, ha sempre detto Alice Waters, è questione di sensibilità e attenzione, di cura e di compassione, per un risveglio del sentire/pensare che è prima – e anche oltre – la tecnica, l'abilità, la competenza e il professionismo. Siamo prima, all'essenza, e quindi siamo anche oltre.

La vita morale si nutre di immaginazione – come ci ha insegnato anche la filosofa americana Cora Diamond - per essere davvero fattiva e diventare esemplare. È quello che oggi i comunicatori chiamano efficacia comunicativa: storytelling. Comunicazione ha la stessa radice di comunità: comunicare vuol dire “fare qualcosa in comune”. La comunicazione non è la trasmissione di informazioni da te a me; è, invece, un fare insieme, una comprensione. In questo senso, l’educazione autentica ha a che fare con la comunicazione. Alice Waters è una grande educatrice perché è una grande comunicatrice, e viceversa: in giardino le relazioni sono sempre biunivoche, reciproche. Ma per comunicare si può partire sia dalla poesia delle parole che dalla poesia dell’azione. Alice Waters è partita dall’azione: non solo cucinare, ma anche coltivare.

Ora bisogna ricordare un’altra cosa fondamentale che, anche fosse stata questa da sola, varrebbe ogni onore accademico. Insieme al suo impegno per lo sviluppo dei Farmer’s market e a molte sfaccettature dell’agire direttamente politico, Alice Waters ha inventato nel 1995 le *Edible Schoolyards* – il grande progetto educativo che lei stessa ha definito “la cosa più importante che ho realizzato nella mia vita”.

Di tutti i libri della Waters, questo è quello che mi ha colpito di più: se avessi dovuto scegliere un’opera per giustificare questa Laurea, avrei proposto questa. Il libro contiene una lunga introduzione dove si racconta la storia di questo progetto. Si tratta del tentativo, riuscito, se vediamo cosa è successo nei venti anni seguenti in tutto il mondo, con la creazione di migliaia di orti scolastici ovunque, di rivitalizzare l’educazione pubblica attraverso il cibo. Si tratta di sottolineare il diritto allo studio e alla scuola come educazione, non solo come istruzione; l’intuizione, anche qui semplice e geniale, che il cibo è uno strumento potente, perché permette un’educazione vera, un’educazione come esperienza e come messa in gioco. Una educazione per tutti: il cibo è *universale e inclusivo*. Nella scuola pubblica la qualità del cibo allevato con cura e attenzione acquista il suo significato democratico, di una democrazia che è sempre qualcosa da realizzare, un compito, sempre un passo più in là: per questo, un atto permanentemente rivoluzionario. Coltivare un orto è una pratica estetica perché consente di educarsi al sentire con il mondo; consente di ritmare e di accordare un agire ai ritmi e ai modi legati al tempo, alla stagione – ci fa sentire collegati,

connessi, legati. Coltivare un orto e un giardino è un'azione etica ed estetica che si basa sulla responsabilità, che è la capacità di rispondere e corrispondere (responsabile vuol dire, letteralmente, saper rispondere). In questo caso, alla natura e agli altri che si nutrono con quel che forniamo loro. L'educazione è partecipazione, è fare insieme qualcosa: è un progetto di esposizione permanente, è essere disposti a imparare sempre di nuovo con gli altri, sul momento. Per questo l'orto, il cibo che cambia ogni stagione, ogni settimana e ogni giorno, la disponibilità delle risorse mai illimitata e mai data per sempre.

Se l'educazione passa necessariamente dall'esperienza, dunque, non ogni esperienza è un'esperienza educativa. Ci sono esperienze ed esperienze. Ecco perché il progetto di *Edible Schoolyard* è un progetto educativo: perché è un'esperienza autentica, una pratica estetica ed etica. E come tale, è un'idea universale – come dice il sottotitolo di questo libro.

Leggendo la prima volta i principi della *Edible Education* la prima volta, tempo fa, mi sono ricordato di un altro grande americano, John Dewey, un immenso filosofo, educatore e quindi anche comunicatore che, in *Esperienza ed educazione*, dice:

“Compito dell'educatore è disporre le cose in modo che le esperienze, pur non allontanando il discente e impegnando anzi le sue attività, non si limitino a essere immediatamente gradevoli e promuovano nel futuro esperienze che si desiderano. Come nessun uomo vive e muore per se stesso, nessuna esperienza vive e muore per se stessa. In completa indipendenza dal desiderio o dall'intenzione ogni esperienza continua a vivere nelle esperienze future. Ne consegue che il problema centrale di un'educazione basata sull'esperienza è quello di scegliere il tipo di esperienze presenti che vivranno fecondamente e creativamente nelle esperienze che seguiranno.”

Il poeta russo Joseph Brodsky, quando ricevette nel 1987 il Nobel per la letteratura, disse nel suo discorso una frase che fece molto discutere e su cui si sono scritti articoli. Disse che “every new aesthetic reality makes man's ethical reality more precise. For aesthetics is the mother of ethics.”

*La bellezza salverà il mondo*, come sostiene il principe Myshkin nell'Idiota di Dostoyevsky? Nessuno in fondo lo sa. Ci sono opinioni diverse. Albert Camus diceva che la bellezza non fa la rivoluzione, ma arriva un punto in cui la rivoluzione ha bisogno di lei. Qui a Pollenzo sappiamo però, con una buona dose di certezza, una cosa: l'arte del cibo – un'arte che inizia dal giardino materiale, dal campo, e finisce nel giardino interiore della mente e del cuore, con effetti potenti e rigeneranti – aiuta a renderci consapevoli dell'unità del tutto. L'arte del cibo semplice aiuta a farci comprendere che la sostenibilità è coerente solo se è la sostenibilità del tutto, non solo dell'agricoltura o dell'economia, non esiste la sostenibilità a compartimenti stagni; è tutta la vita, come complesso integrale, a dover essere sostenibile: *l'arte del cibo semplice* – titolo di un altro libro di Alice Waters - ci aiuta a capirlo. Allora, Brodsky ci dice qui che il giardino materiale – fatto di fiori, frutti, erbe, verdure, vermi, la realtà biotica tutta – è la matrice e la madre di tutto. Mater – materia – cibo e materia, la stessa radice di madre. Appunto, Terra Madre.

Parliamo spesso, specialmente in questi ultimi tempi, in questa nostra piccola Università/Multiversità, in questo nostro piccolo microcosmo che è collegato essenzialmente, e non potrebbe che esserlo, al macrocosmo, di apertura, di diffusione e creazione del sapere, di superamento di gerarchie e barriere. Ancora una volta, tutto questo ci riporta in giardino. Il giardino, colto o incolto che sia, è là dove si sviluppano con più evidenza le reti, le relazioni orizzontali, la "democrazia vegetale" come è stata anche chiamato da Stefano Mancuso. Dobbiamo prendere sul serio questo paradigma, farlo nostro, come progetto di vita sostenibile, quindi felice. Un andare verso e tornare verso una vita tutta unita, estetica, conoscitiva, etica e politica. Come ha scritto Gaston Bachelard, "La vita vegetale, quando è dentro di noi, ci offre la tranquillità del ritmo lento, il suo ampio ritmo sereno." Alice Waters ci ha regalato, attraverso il cibo, un po' di bellezza vegetale, un po' di bontà estetica ed etica: un regalo di grande portata, essenziale al progetto d una vita più lenta e serena.