



Pollenzo 15 ottobre 2021

“Come vengono le idee”

Lectio Magistralis di Renzo Piano in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico 2021-22 all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Grazie, sono davvero commosso di essere qui, perché è uno spettacolo meraviglioso:

Vorrei parlare di una cosa importante, di come vengono le idee.

Occorre farsi una domanda: quando è stato il momento in cui avete avuto la prima vostra idea?

C'è una prima volta per tutto, come voi sapete: la prima volta che avete pedalato in bicicletta, il primo amore.

Ma c'è anche la prima idea. L'importante è ricordarselo.

Io me lo ricordo: avrò avuto 10 anni, forse un po' di più, e stavo facendo un pasticcio in camera mia, il mio primo piccolo modello.

Mio fratello stava guardando e mi disse che era bello.

È stato un momento importante: è quel momento in cui per un giovane si apre un mondo. Quando lo capisci, poi ti si apre tutta una sequenza.

Ma se non c'è nessuno che ti dice bravo, non puoi capirlo.

Ed è così che si entra nel mondo, prendendo il coraggio di dire la propria idea. Bisogna osare dirla. E inizia quella interminabile partita a pingpong che è la vita.

E questo comincia dalla scuola.

È importante che siate qui, una buona scuola è dove si gioca a ping-pong, dove si rimandano le idee l'un l'altro.

Non è facile: al suo primo apparire un'idea non è nulla. La prima idea, che si tratti di cucina, di politica, di costruzione, al primo apparire non è nulla.

Addirittura, le persone spesso diffidano un po' dalla propria idea, per pudore si trattengono.

Mentre le persone arroganti non ne diffidano.

È importante prendere coraggio. E anche accettare e riconoscere che posso dire una stupidaggine, ma occorre dirla.

Al primo apparire l'idea non sai che è un'idea, è un barlume.

E questa non è una vera e propria lectio magistralis, piuttosto un parlare di come dover fare le cose nel quotidiano.

Le idee buone le riconosci solo dopo, dopo che ti sono tornate indietro.

Non è facile quando ti viene un'idea, perché non sembra nemmeno la tua.



E, in effetti, non lo è: io esisto come la somma di tutte le persone che ho incontrato, le cose che ho visto e che ho imparato. È così che si esiste.

Siamo tutti “rapinatori” di idee: rubate, a patto di restituire, magari aggiungendo qualcosa.

Non temete di avere idee.

C'è un poeta, lo scrittore Jorge Luis Borges, che scrisse una cosa molto bella: disse che ogni attività creativa è sempre sospesa tra la memoria e l'oblio.

Quello che ci ricordiamo, che abbiamo in testa o che abbiamo visto da qualche parte.

E quindi inventi delle cose, aggiungi. Questo è molto importante.

Al primo apparire l'idea vi sembra un'idea di un altro, ma poi ci aggiungete del vostro. E non abbiate paura di rubare.

Ho passato la mia vita a rubare e ho cercato di restituire.

È così che si vive, e ci vuole un po' di coraggio.

Per avere idee, occorre deciderlo: io voglio avere idee, voglio essere quello che voglio essere. È importante e non è così semplice, perché occorre mettersi in discussione ogni volta, prendersi anche qualche batosta.

Si può anche campare senza idee? No. Non pensateci nemmeno per un attimo.

Per andare nel futuro bisogna averne. Perché il passato è tranquillizzante, ma è nel futuro che occorre andare.

E voi dovete andarci con le vostre idee, mica con le nostre.

È questo che vi serve per la libertà, la libertà di pensiero.

Ecco perché bisogna avere delle idee: prendete il coraggio di sbagliare.

Perché si assomigliano i due mestieri, il mio di architetto e il vostro di gastronomi?

Questa è l'Università della Scienza Gastronomica. Non dell'arte, ma della scienza.

E mi piace chiamarla scienza della gastronomia.

In entrambi i nostri mestieri c'è magia: in quello di costruire edifici e luoghi pubblici e nei mestieri dell'alimentazione. Sono mestieri per i quali occorre avere idee.

Dunque, una scienza, ma anche un'arte.

E perciò occorre investire nella coscienza: c'è una tecnica per fare le cose, ma al tempo stesso c'è un'etica.

Questo mondo non va bene così, bisogna cambiarlo. Metà del mondo sta male perché mangia troppo, l'altra metà perché non mangia abbastanza.

Pensiamo a cosa fa un architetto: costruisce i luoghi dove la gente sta assieme e impara a stare insieme.

Nel mondo, dagli edifici al tegame sul fuoco, tutto è spinto da un'etica.

Il mondo va cambiato. Mettetevelo in testa. E se siete qui, l'avete già questa idea, che con questo mestiere si può cambiare il mondo.



Quindi non solo il “come fare le cose” ma il perché farle.

Una terza cosa – di cui non si parla per pudore – è la bellezza.

Una parola che non si usa perché sembra un’idea frivola.

E allora non ne parliamo, ma è sbagliato.

Perché è un concetto fondamentale. Una persona bella è bella non solo da guardare: questo è un concetto profondo che ci appartiene profondamente. Chiamatela poesia, chiamatela bellezza...c’è nel nostro mestiere e si applica sì al mondo visibile, ma anche alle idee, alla scienza, alla solidarietà. C’è una bellezza della solidarietà.

Anche nella nostra lingua italiana, che è bellissima, il bello non è solo bello da vedere: deriva dal concetto di ‘Kalos’ dei greci, bello e buono insieme.

Quindi riprendiamoci questa parola.

C’è una bellezza nella gastronomia che ha a che fare con qualcosa di indicibile: non è facile raggiungerla. La bellezza è l’uccello del paradiso, è irraggiungibile, è la nostra Atlantide. C’è bellezza nella gastronomia, c’è tecnica, c’è scienza. Non si spiega.

Ma sapete di cosa parlo. Voi lo avete capito.

Sulla bellezza ha scritto Dostoevskij: il principe Myškin dice che la bellezza salverà il mondo. Ed in russo l’idea è di una bellezza profonda.

Non conosco il russo, ma so che è così.

Questa bellezza, che contiene anche l’etica, salverà il mondo.

E lo salverà una persona alla volta.