



Il Rettore

Saluto del Rettore Piercarlo Grimaldi

Gentili autorità e ospiti tutti, care colleghe e cari colleghi, caro personale tecnico- amministrativo, care studentesse e cari studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Oggi è una giornata particolarmente importante per la nostra Università.

La manifestazione, se da un lato assume per l'Ateneo un profondo carattere istituzionale, dall'altro è un autorevole momento per riconoscere e rafforzare i già intensi rapporti con il territorio che lo ospita. Che l'Università sia un frutto puro di questa nobile terra di colline è ormai un fatto consolidato che ci rende orgogliosi. L'ospitalità e la partecipazione che Alba ci ha riservato è indice dell'intimo legame tra l'Ateneo e la comunità delle colline della Langa: un legame che oggi si rafforza indissolubilmente con il conferimento della prima laurea magistrale *honoris causa* in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico a Bruno Giacosa, figlio nobile di questa terra di malore e di felicità. La laurea celebra il lavoro di un uomo e di una famiglia e, più in generale, la tradizione di un territorio di cui l'Università è parte e in cui è radicata. Sarà il prof. Nicola Perullo a pronunciare la *Laudatio*, ad introduzione della *lectio magistralis* di Bruno Giacosa e dell'intervento di Angelo Gaja.

Carlo Petrini, Presidente del nostro Ateneo, chiuderà questa mattinata di felicità, di felicità perché la pratica del ricordo, della memoria, del riconoscimento di chi è padre nobile di una gente, è atto fondamentale, di speranza per costruire il futuro.

Prima di conferire l'alto riconoscimento, procederemo all'intitolazione ufficiale di due aule dell'Università di Pollenzo a prestigiosi studiosi e amici, che hanno contribuito a vario titolo a fare grande la nostra istituzione e hanno altresì fornito un sostanziale contributo scientifico e affettivo alle forme e alle pratiche del cibo e allo sviluppo della conoscenza critica delle scienze gastronomiche.

Al prof. Marco Riva, ordinario di Tecnologie Alimentari presso l'Ateneo, collega con cui abbiamo condiviso l'esperienza fondativa di questa Università, prematuramente scomparso nel 2008, oggi è ufficialmente dedicato il Laboratorio di Analisi Sensoriale.

Claudio Peri, professore emerito di Tecnologie alimentari e maestro del prof. Riva, ricorderà il lavoro di Marco: il suo importante e originale contributo allo sviluppo delle scienze gastronomiche e la sua dedizione rivolta alla nascita e alla crescita della nostra comunità accademica.



Il Rettore

Un'istituzione che ha come scopo di formare nuove generazioni di giovani ai complessi saperi che attengono alla gastronomia. Un'Università che, nel contempo, vuole dare un contributo alla crescita delle discipline dell'alimentazione a partire da uno sguardo olistico, da un percorso interdisciplinare che mette in discussione definitivamente le oramai vecchie partizioni scientifiche, ma che ha di fronte a sé sicuramente una sfida accademica non indifferente.

Marco Riva è stato attore determinante di questa sfida, di questa impostazione fondativa del nostro inedito percorso accademico. Egli ha partecipato con passione e originalità alla costruzione di un ampio quadro teorico, tecnico e metodologico che sta a principio del consolidarsi delle scienze gastronomiche. Sappiamo che questa complessa area disciplinare non aveva ancora completa dignità epistemologica nel panorama accademico non solo nazionale. In questo quadro di inferma scienza, Marco ha lavorato con passione e progettualità per dare dignità ad un sistema di conoscenza che oggi, nel corso di una breve stagione, ha oramai raggiunto un'autorevole legittimazione da parte della comunità scientifica internazionale.

Marco, ho avuto occasione di apprezzarlo soprattutto quando, nel 2007, l'Università tutta è andata "Alla ricerca del grande fiume", quando sono state chiuse le aule per aprirci, docenti e studenti, al laboratorio del territorio, alle narrazioni e alle umanità del fiume. Marco ha partecipato con impegno e altruismo a questo percorso formativo, dimostrandosi capace di costruire una inedita comunità di scopo che in un mese ha trascorso in bicicletta l'asta del Po. Così lo voglio ricordare, quando il viaggio volgeva al termine e il fiume cominciava ad interpretare, distendendosi in tanti bracci il suo carattere dolce in quello salato del mare, e le sue risorse, la sua umanità verso l'altro non accennavano ad allentarsi, foriere di nuove avventure.

Ad Anna, che è qui con noi, e a Renato Dominici, entusiasti sostenitori di questa Università è dedicata un'aula dell'Agenzia. Renato, scomparso nel 2011, è stato un simbolo per la gastronomia italiana e soprattutto per il nostro Ateneo. Ormai già riconosciuto gastronomo, decise di aderire alla nostra esperienza universitaria, iscrivendosi come studente quando già era ultraottantenne (Renato è nato nel lontano 1925), dopo una vita di intense realizzazioni umane e professionali.

Uno studente speciale che si è subito integrato nella nostra comunità assumendo in modo naturale il doppio ruolo di studente e di docente. Nel corso dei tre anni trascorsi con noi egli è stato capace di



Il Rettore

apprendere le forme e le pratiche di una conoscenza e di una didattica innovativa, di confine, che sembrava rappresentare un'architettura pedagogica solo per le giovani generazioni. Nel contempo è stato capace di trasmettere il suo sapere, lungo quasi un secolo, alla comunità contribuendo a farla crescere, ad orientarla. Il suo esempio dimostra a tutti noi come la principale dote per uno studente non sia l'età anagrafica, ma la capacità, la curiosità di investire sul futuro, la passione, il sogno di una realizzata gastronomia buona, pulita e giusta di cui è stato un antesignano.

Ho conosciuto Renato quando era studente del nostro Ateneo. Ne diventai subito amico, raccogliendone le esperienze che sono diventate uno dei primi chicchi dei Granai della Memoria: la sua preziosa testimonianza sulla cucina piemontese, luogo per lui “di sacralità e di affetti”, è ora parte di un patrimonio di saperi tradizionali che l'Università mette a disposizione di tutti. Oggi sarà il prof. Alberto Capatti, primo Rettore dell'Ateneo, a delineare il congiunto contributo gastronomico di Anna e di Renato, che è anche la storia della loro splendida esistenza in comune, che hanno saputo dare alla cucina italiana e alla crescita della nostra Università.

Grazie dunque a Renato per tutto quello che ha fatto con generosità per la nostra piccola comunità, ma anche un altrettanto grazie caloroso e affettuoso ad Anna, compartecipe di questo straordinario percorso di vita. D'altra parte un grande uomo è anche e soprattutto il frutto di una grande donna e noi sappiamo che Anna è stata per Renato la metà del cielo, e non solo gastronomico.