

**Pollenzo 22 giugno 2018**

**Lectio Magistralis**

**Alice Waters**

Grazie! Grazie Professor Perullo. Grazie Carlo Petrini, mio mentore e mio eroe. E grazie al Rettore, ai direttori e alla facoltà. Ma, soprattutto, un grazie agli studenti dell'Università per accrescere la mia speranza per il futuro!

Come tutti sapete, l'Università di Scienze Gastronomiche è un'istituzione unica nel suo genere. Avrete un enorme vantaggio quando uscirete da qui e andrete per il mondo, perché avrete studiato in un luogo che dà valore alla saggezza dei contadini tanto quanto agli insegnamenti degli accademici. Vi sarete impegnati sui libri, ma cosa più importante avrete messo le vostre mani nella terra. Avrete visitato le antiche cantine della Georgia e le risaie cinesi. Vi sarete relazionati con contadini e produttori, distillatori e cuochi, con le persone più diverse incontrate nelle decine di paesi che vi hanno accolto nel loro mondo. Avrete imparato non solo a nutrirvi, ma a nutrire comunità. Lasciate questo magnifico edificio dei Savoia con, radicati nel profondo, i valori di cui avrete bisogno per costruire una nuova economia del cibo: gestire la terra, nutrire il corpo e la mente e il potere della comunità.

Avrete assorbito questi valori perché sono i principi sui quali questa istituzione è fondata. Sono gli stessi valori di cui abbiamo bisogno per vivere insieme su questo pianeta – e sono i valori che dovrebbero venire insegnati in ogni grado di educazione, in ogni paese, ovunque. Troppo spesso, invece che insegnare ai bambini ad essere degli amministratori, insegniamo loro ad essere consumatori. La cultura del fast food si è fatta strada in troppi saloni venerati ed in luoghi che erano sacri, massimizzando profitti per pochi, ma abbandonando il bene della comunità.

Nelle università pubbliche e private degli Stati Uniti, esistono ostacoli enormi per produrre cibo vero. Il cibo buono, pulito e giusto non fa parte della vita studentesca di ogni giorno, e certo non è parte integrante di un'educazione alle discipline umanistiche. Anche la semplice proposta di piantare un orto in università può perdersi per anni in questioni burocratiche. Qui, avete avuto il raro privilegio di imparare il potere del cibo e tutto ciò che lo circonda. Essendo la più grande attività produttiva al mondo, il cibo è un mezzo potente per costruire fiorenti economie locali. E' a fondamento della salute. E' il linguaggio dell'amore, un modo per comunicare fra culture che non ha bisogno di traduzione.

E questa è la ragione per la quale sono profondamente onorata del riconoscimento che ho appena ricevuto. Questa è la prima volta che ricevo una laurea onoraria da un'istituzione che incorpora tutte le pratiche e i principi che mi sono più cari. Non vedo l'ora di vedere i molti e bellissimi modi in cui userete la vostra educazione per diffondere questi principi in lungo e in largo.

Lasciatemi fare un esempio di una laureata formata da Slow Food qui in Italia che è arrivata ad avere un forte impatto sul futuro del cibo negli Stati Uniti: in una delle mie prime visite, una giovane donna, Sarah Weiner, americana di St. Louis, Missouri, mi è venuta a prendere all'aeroporto. Avevo ingaggiato

Sarah come assistente, e due anni dopo ha aiutato nella pianificazione e direzione di Slow Food Nation, a San Francisco, nel 2008. Era un evento imponente, in diverse parti della città, che includeva una conferenza di esperti (ispirati da Carlo); un mercato e dei laboratori modellati secondo quelli del Salone del Gusto e un bellissimo ‘victory garden’ biologico proprio di fronte al municipio. 85.000 persone giunsero a San Francisco per celebrare i valori del buono, pulito e giusto in quella che il New York Times avrebbe chiamato ‘la Woodstock del movimento del cibo.’

Dopo il successo di Slow Food Nations, Sarah ha fondato Good Food Awards. Ogni anno, Good Food Awards ospita una gara ed un mercato di produttori negli Stati Uniti – conferendo premi a coloro ‘che spingono le loro attività verso l’artigianalità e la sostenibilità.’ I Good Food Awards compiono nove anni. Ci sono migliaia di voci, in sedici categorie, dal formaggio al cioccolato, inclusi piccoli artigiani del cibo da tutti e cinquanta gli stati. Ogni anno quando assisto alla cerimonia di premiazione, mi emoziono nel vedere la loro dedizione e passione, il modo in cui vivono le virtù dell’autenticità, della comunità e della connessione. Per molti di loro, è la prima volta che vengono onorati e celebrati per la gioia ed il buono che portano nel mondo. La loro felicità di trovarsi fra persone che la pensano come loro è palpabile.

I nuovi leader del movimento del cibo oggi saranno persone come Sarah – e persone come voi, che avete bevuto alla stessa fonte e avete la fiducia e l’intraprendenza di realizzare qualcosa di vero e buono. Ognuno di voi andrà nel mondo e lascerà un segno, e tutte queste sacche di buon operato, assieme, creeranno una trasformazione globale del cibo e dell’agricoltura.

Carlo sapeva bene quando ha creato questa università che tutto comincia dall’educazione. Più di un secolo fa, la grande educatrice italiana Maria Montessori, lavorando con i bambini più poveri tra i poveri, a Napoli ed in India, si rese conto che l’esposizione al mondo naturale è assolutamente essenziale per l’educazione dei sensi. Oggi, nonostante la nostra agiatezza, i nostri bambini soffrono di una forma di deprivazione sensoriale causata dalla cultura del fast food. Questo non è meno dannoso per l’apprendimento e la buona cittadinanza che la povertà estrema.

A meno che gli studenti non siano invitati ad esplorare la natura, ad incontrare i produttori, ad imparare di prima mano da dove proviene il cibo, non diventeranno mai veri co-produttori. Rimarranno intrappolati nei ritmi della cultura del fast food, alienati dai loro sensi e dagli altri, consumatori più che cittadini.

Fortunatamente, un programma scolastico che introduca gli studenti alla meraviglia di piante, suolo ed ecosistemi, alla delizia di sapori e odori e della condivisione a tavola, può fermare tutto questo. E introdurre un’educazione al cibo ad ogni livello – orientando il potere d’acquisto di mense e bar scolastici verso fattorie locali e biologiche – non solo invertirebbe il danno fatto ai corpi e alle menti dei bambini, ma darebbe anche il via alla trasformazione dell’agricoltura rigenerativa.

Questo è ciò a cui stiamo cercando di dar vita nello stato della California. Nel Progetto Edible Schoolyard, abbiamo proposto un impegno e abbiamo chiesto a politici ed educatori di firmarlo. E’ un

impegno che coinvolge tre parti. La prima, che ogni scuola, dall'asilo nido al dodicesimo grado, fornisca un pranzo scolastico gratis e sostenibile a tutti i suoi studenti. La seconda, che ogni scuola compri il suo cibo direttamente da contadini e allevatori che si prendono cura della terra e dei loro lavoratori. E numero tre, che ogni scuola pubblica insegni ai suoi studenti i valori del nutrimento, della gestione e della comunità.

Brillat-Savarin disse 'il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono.' Il 42% dei pasti in America viene consumato in solitudine. Pensateci un attimo. E' tempo che tutti gli studenti possano sedersi assieme e condividere un pasto ogni giorno, dall'asilo nido fino alle aule di ogni università al mondo.

Il mio più fervido augurio a tutti voi è che abbiate cura dei ricordi dei bellissimi pasti che avete fatto qui con altri studenti, tutors e professori. Che nel corso della vostra vita troviate del tempo libero dal vostro buon lavoro per sedervi con familiari e amici, per trarre nuova linfa da ottimo cibo, risate e convivialità; e che al momento opportuno, portiate gioiosi i vostri bambini a tavola per condividere con loro questi valori umani di base.

Uno dei fondatori della gastronomia, Auguste Escoffier, disse 'Il buon cibo è alla base della genuina felicità.' E come avete imparato nel vostro tempo qui, è anche una solida base per vivere vite dense di significato e per costruire comunità forti. Adesso sta ad ognuno di voi cominciare a posare i mattoni. Solo non dimenticatevi la pausa pranzo.