

# La nascita delle scienze gastronomiche

Gabriella Morini \*

Nei primi anni 2000 Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food, ritiene sia giunto il momento di aprire una università che guardi al cibo in un modo diverso rispetto a tutte le altre: molte università insegnavano la dietetica e la nutrizione, le tecnologie alimentari e le produzioni animali e vegetali, ma in nessuna figurava la Gastronomia. Anzi fino a quel momento la Gastronomia era ritenuta una disciplina per dilettanti amanti della buona tavola.

Ma per comprendere come e perché le Scienze Gastronomiche e un'Università ad esse dedicate siano nate a Pollenzo è necessario comprendere quale sia stata l'evoluzione del concetto di *Gastronomia* e cosa è Slow Food che l'ha promossa e fondata, insieme alle Regioni Piemonte ed Emilia Romagna nel 2004.

## Evoluzione del concetto di Gastronomia

Gastronomia viene dal greco *gastèr* = ventre e *nomìa* = legge

Dopo la sua comparsa in alcuni testi greci antichi, la parola “gastronomie” viene ripresa in Francia nel 1801 da un poema di Berchoux intitolato “La gastronomia o l'uomo di campagna a tavola”. Da allora il termine verrà rapidamente adottato da altre lingue europee; Gastronomia entra nel dizionario dell'Académie française nel 1835; in italiano è registrato nel Vocabolario universale italiano di Tramater (1829-1840) come “arte cucinaria o di vivere lautamente e di fare buona cera”. Dietro la gastronomia intesa in questo senso, nessuna ambizione accademica, e le nozioni di chimica degli alimenti o di nutrizione divulgate in poemi, periodici e saggi dovevano solo permettere di mangiare bene.

Sarà Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), un magistrato francese, a darne una definizione molto più ampia nel suo libro del 1826 *La physiologie du goût* (meditazione III): “La Gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce al cibo in quanto egli si nutre”. A questa definizione fa seguire una serie attori -coltivatori, vignaioli, pescatori, cacciatori, cuochi- e di materie -storia naturale, fisica, chimica, cucina, commercio,

---

\* Author : Gabriella MORINI

Affiliation/Job Title : Assistant Professor, University of Gastronomic Sciences, Italy

economia politica, studi sociali- secondo lui coinvolti nella gastronomia. E termina questo elenco con: “L’argomento materiale della gastronomia è tutto ciò che può essere mangiato; il suo fine diretto la conservazione degli individui; i suoi mezzi di esecuzione l’agricoltura che produce, il commercio che scambia, l’industria che prepara e l’esperienza che inventa i modi di usare ogni cosa al meglio”. Malgrado ciò, per tutto l’ottocento e il novecento, in Europa, sull’onda della fortuna della lingua e della cucina francese, il gastronomo resterà il simbolo del buon gusto e nulla più.

### Carlo Petrini e Slow Food

Nata come Arcigola e fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, Slow Food diventa internazionale nel 1989 come «Movimento per la tutela e il diritto al piacere». Ma negli anni andrà sviluppandosi dentro Slow Food una visione del concetto di gastronomia molto più ampio, dal piacere garantito da convivialità, storia e cultura locali, si arriva a una nuova gastronomia che presuppone anche una nuova agricoltura dove la sostenibilità (ambientale e sociale) è imprescindibile, così come al rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, l’impegno nella difesa e valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e della biodiversità. E’ del 2005 il libro di Carlo Petrini “Buono pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia” che costituisce un importante momento di questa evoluzione di Slow Food. Oggi Slow Food conta oltre 100.000 soci in 150 Paesi.

### L’Università di Scienze Gastronomiche

L’attenzione per il cibo si è indubbiamente ridotta ed è divenuta marginale da quando le pratiche di preparazione e la scelta stessa degli alimenti sono state demandate a soggetti terzi, interrompendo un rapporto secolare tra produttore e consumatore, anche a causa dei mutati ritmi di vita, soprattutto nelle società avanzate. Ma alla fine degli anni ’90 esisteva in Italia un interesse sempre più diffuso per i prodotti alimentari di qualità e per i ristoranti che li offrivano. Ci si iscriveva a corsi di cucina, di degustazione, di cultura, crescevano gli iscritti a Slow Food e *Il Gambero Rosso*, rivista che diventerà un polo televisivo eno-gastronomico, era seguita con passione. Eccetto un master in Storia dell’Alimentazione del Dipartimento di Storia dell’Università di Bologna, l’Accademia restava estranea a questo fenomeno di crescente interesse e sensibilità al cibo e a tutto ciò che lo riguarda. L’alimentazione vi era casomai insegnata da un punto di vista medico o

tecnologico o agrario, ma non veniva presa in considerazione dalle Scienze Umane; e in nessun caso offriva un approccio multi e/o interdisciplinare.

Il progetto di creare una Università di Scienze Gastronomiche (UniSG) nascerà da questo interesse diffuso e dalla volontà di rispondervi con corsi non più liberi ma inseriti in un programma di formazione legalmente riconosciuto. A ciò si dedicherà Carlo Petrini riunendo intorno a sé tre collaboratori: Massimo Montanari, docente di Storia dell’Alimentazione dell’Università di Bologna, Marco Riva professore in Tecnologie Alimentari dell’Università di Milano e Alberto Capatti, linguista e storico della cucina dell’Università di Pavia che a quel tempo dirigeva la rivista di Slow Food. Si trattava di immaginare e costruire un corso di livello universitario che formasse dei giovani che si sarebbero occupati di prodotti tipici e di culture alimentari, intese sia da un punto di vista umanistico che scientifico ed economico.

Fondamentale la scelta delle discipline: si decise che solo la complementarità tra formazione umanistica e scientifica, il training sensoriale, l’esperienza diretta avrebbero consentito agli studenti di acquisire competenze molteplici e un approccio sfaccettato alla complessità del mondo della gastronomia. Altra scelta fondamentale: i corsi della laurea triennale si sarebbero tenuti tutti in inglese al primo anno, in modo da essere aperti a studenti di tutto il mondo. La sede principale dell’Università era stata identificata in una grande fattoria modello fatta costruire da Carlo Alberto re di Piemonte e di Sardegna nel 1835. Restava da inventare il nome: alla fine la scelta fu Scienze Gastronomiche.

Così nel settembre del 2004 apre l’Università di Scienze Gastronomiche e la Gastronomia diventa una “scienza multidisciplinare che coinvolge e interseca tutte le conoscenze relative al cibo in quanto elemento materiale - in ogni sua fase - e in quanto elemento culturale, trasformato, secondo tradizione o no, scambiato in maniera equa oppure no, raccontato o analizzato in maniera più o meno scientifica, scelto” (dalla voce Gastronomia, di Carlo Petrini, Enciclopedia Italiana - VII Appendice (2007).

### L’offerta formativa attuale

Nuove, le Scienze Gastronomiche devono costantemente riprogettare i propri obiettivi e cercare altri soggetti da formare. Di conseguenza l’insegnamento si adegua con nuovi docenti, materie, corsi. Ad oggi l’offerta formativa comprende la laurea triennale in “Scienze Gastronomiche”, una laurea magistrale in “Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico”, tre master in “Food Culture & Communication”, un master in

Cucina Italiana di Qualità, un master nella “Slow Art of Italian Cuisine” un master in “Cultura del Vino Italiano”, un corso di “Alto Apprendistato per Mastri Birrai” e un corso di “Alto Apprendistato per Panettieri e Pizzaioli”.

### Laurea triennale in “Scienze Gastronomiche”

I contenuti esprimono tutto l’arco delle “scienze gastronomiche” in una prospettiva interdisciplinare: scienze “dure”, scienze della terra e scienze umane attraversano i temi del cibo e della gastronomia, preparando laureati capaci di operare tanto nella promozione e valorizzazione del cibo quanto nella gestione e nella progettazione d’impresa. L’originalità formativa si esprime anche nelle modalità d’apprendimento: oltre alle lezioni frontali, un forte training esperienziale e sensoriale, con degustazioni e viaggi didattici, incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia e continui contatti nazionali e internazionali, costituiscono non un’appendice ma vera e propria ossatura del percorso formativo.

Ecco l’elenco dei corsi compresi nella laurea triennale:

- Scienze della biodiversità alimentare
- Fondamenti di Statistica ed Economia
- Scienze molecolari
- Fondamenti del diritto europeo
- Microbiologia degli alimenti
- Storia dell’agricoltura e dell’alimentazione
- Abilità informatiche
- Lingua italiana per stranieri
- Lingua inglese
- Produzioni agroalimentari (animali e vegetali)
- Viticultura ed enologia
- Analisi sensoriale
- Tecnologie alimentari
- Basi molecolari e fisiologia del gusto e dei nutraceutici
- Storia della cucina e del vino
- Geografia e turismo
- Economia e diritto agroalimentare
- Ecodesign della gastronomia

Sistemi e tecnologie di ristorazione  
Sociologia generale e del territorio  
Nutrizione e dietetica  
Antropologia culturale  
Filosofia e semiotica dell'alimentazione

Inoltre gli studenti scelgono due corsi a scelta ogni anno ed effettuano 5 viaggi didattici all'anno. I viaggi didattici, tutti organizzati in collaborazione con la rete di Slow Food, sono suddivisi in viaggi di carattere tematico, cioè dedicati a specifici prodotti e settori dell'agroalimentare, quali caffè, pasta, vino, olio, pesca etc, e in viaggi territoriali, legati alle peculiarità gastronomiche e culturali di una specifica area geografica, in Italia, Europa ed extra Europa. Ogni anno, solo per il corso di laurea triennale, vengono organizzati oltre 100 viaggi didattici, dato che gli studenti viaggiano in piccoli gruppi.

Al termine del percorso, lo studente deve preparare un elaborato finale e discuterlo davanti ad una commissione composta da docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

### Laurea magistrale in "Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico"

Questo corso è stato pensato per formare figure idonee ad intraprendere un'attività lavorativa in proprio o in aziende già esistenti; pertanto pone un forte accento sugli insegnamenti di ambito economico e aziendale per una nuova imprenditorialità alimentare e gestione sostenibile del patrimonio gastronomico e turistico.

Corsi della laurea magistrale  
Economia e gestione dell'impresa alimentare  
Diritto degli alimenti e della loro produzione  
Sociologia dei consumi  
Geografia ed ecologia del terroir  
Storia e tradizione del patrimonio gastronomico  
Estetica e linguaggi della gastronomia contemporanea  
Tecnologie alimentari per l'innovazione  
*Insegnamenti a scelta (almeno due) tra:*  
Marketing alimentare e social media

Diritto dei marchi e della concorrenza  
Etica dell'ambiente e nuove sfide alimentari  
Patrimoni bioculturali e nuove sfide alimentari  
Valutazione della sostenibilità dell'agroecosistema

Sono previste una serie di ricerche a tema, attività sul campo denominate *field projects*, sono condotti da piccoli gruppi di studenti con il coordinamento di un docente di riferimento. Essi vertono su tematiche e problematiche reali proposte da varie aziende. A questa parte di attività sul campo, si aggiungono anche alcuni viaggi didattici, per far conoscere casi aziendali rilevanti. Al termine del secondo anno è previsto un tirocinio di 3-4 mesi presso aziende Sostenitrici o Partner Strategici di UniSG.

### Master in “Food Culture & Communication”

L'università di Scienze Gastronomiche propone 3 diversi master in “Food Culture & Communication”.

- Human Ecology and Sustainability
- Representation, Place, and Identity
- High-Quality Products

Ciascuno di essi costituisce un corso, anche se alcune lezioni, degustazioni guidate e viaggi didattici costituiscono il “core” di tutti e tre i master, che si differenziano per alcuni corsi specifici. I Master in Food Culture & Communication, tutti in lingua inglese, sono stati progettati in particolare per soddisfare le esigenze di studenti stranieri. Essi formano una figura professionale in grado di operare nel project management, nella formazione, nel marketing e nella comunicazione della storia e di altre tematiche importanti legate al cibo quali l'ecologia, la tecnologia e i significati sociali e culturali del cibo. Al termine dei corsi, gli studenti svolgono una internship con un focus sulla produzione sostenibile o la comunicazione del cibo presso un'azienda o una organizzazione in Italia o all'estero. Il lavoro svolto in questo periodo costituisce la base per la redazione della tesi finale.

### Master in Cucina Italiana di Qualità e “Slow Art of Italian Cuisine”

Dal giugno 2014, in occasione del decennale della sua fondazione, l'Università di

Scienze Gastronomiche ha aperto una Scuola di Cucina, e propone due Master della durata di un anno, che hanno simile struttura e percorso formativo, ma che si differenzieranno per la lingua. La loro finalità è aiutare chi vuole intraprendere la professione di cuoco, ad acquisire le tecniche di cucina attraverso la conoscenza dei prodotti e le loro filiere, ma anche conoscenze in diversi ambiti del sapere, sia scientifico che umanistico, oggi sempre più necessarie per lavorare in questo ambito. Il corso prevede alternanza tra lezioni teoriche e pratiche a Pollenzo ed esperienze di tirocinio formativo in Osterie e Ristoranti, oltre che a viaggi didattici in Italia per dare esperienze dirette del mondo delle produzioni agro-alimentari e della ristorazione.

### “Master in Cultura del Vino Italiano”

Proposto dal gennaio 2015, il corso di un anno, ideato dall’Università di Scienze Gastronomiche con l’attiva collaborazione di Slow Food e della Banca del Vino, si pone l’obiettivo di formare i *wine teller* ossia i nuovi ambasciatori del settore vitivinicolo italiano. Il corso prevede didattica in aula, uscite in vigna e cantina, un periodo di tirocinio formativo finale, incontri con i grandi nomi dell’enologia italiana e internazionale, della cultura, dell’agronomia, al fine di portare a pensare il vino nella sua complessità storica, culturale e ambientale.

### Corsi di “Alto Apprendistato per Mastri Birrai” e “Alto Apprendistato per Panettieri e Pizzaioli”.

L’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche avvia nel 2013 i primi corsi di Alto Apprendistato volti a preparare le figure professionali più richieste dal settore alimentare: il panettiere, il pizzaiolo ed il mastro birraio. Aula e bottega sono le due anime integrate e armoniche del percorso formativo in cui i saperi umanistici e tecnologici delle scienze gastronomiche dell’ateneo di Pollenzo si intrecciano con il savoir faire dell’eccellenza artigiana della rete di Slow Food. Il corso prevede 5 mesi di lezioni frontali a Pollenzo e 8 mesi di apprendistato presso i laboratori artigianali selezionati da Slow Food.

### Alcuni numeri circa l’Università di Scienze Gastronomiche

Al giugno 2014

- 1590 studenti
- 744 studenti stranieri
- 399 laureati in Scienze Gastronomiche
- 85 laureati magistrali in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico
- 495 studenti hanno conseguito il diploma di Master in Food Culture and Communication
- 165 studenti hanno beneficiato di borse di studio (il 21% degli iscritti al corso di laurea)
- oltre 800 viaggi didattici in Italia e nel mondo
- 70 nazionalità rappresentate

Circa il 16% per cento degli studenti continua gli studi.

Per quanto riguarda la collocazione nel mondo del lavoro, circa l'86% dei laureati trova lavoro in 12 mesi in questi settori d'impiego:

- 23% Comunicazione & Marketing
- 15% Ristorazione
- 10% Management
- 10% Produzione
- 10% R & D
- 8% Commercio & Vendite
- 5% Educazione
- 3% Giornalismo

Anche l'Università di Scienze Gastronomiche ha il suo Museo

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha sviluppato con Slow Food il progetto "I Granai della Memoria" che attiene alle memorie del mondo, al recupero delle tradizioni, dei saperi orali e gestuali, parte costitutiva del processo evolutivo dell'uomo. Scopo del lavoro è quello di raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche, condotte in Italia e all'estero, riportano testimonianze di contadini, operai, artigiani, imprenditori, ecc. Ciò è parso necessario, in quanti oggi la cultura della

tradizione sembra essere in pericolo, minacciata da un mondo che ricerca l'oblio del passato. Da qui la volontà di raccogliere le testimonianze delle comunità rurali per evitare che vadano disperse.

Consultabile online [www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it)

## Conclusioni

Grazie all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo il termine Gastronomia ha acquisito nuovi significati ed è diventata una scienza multidisciplinare e altri corsi di Scienze Gastronomiche, in Italia e all'estero, hanno preso forma.

Tutti gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche hanno conosciuto la figura di Brillat-Savarin e il suo ruolo di padre spirituale, ma i *nuovi gastronomi* sono impegnati su un fronte alimentare sempre più complesso, che richiede oltre alla conoscenza del passato e delle tradizioni di mestiere e di cucina, una sensibilità agli scenari futuri. Il rapporto fra produttore e consumatore, il ruolo delle industrie agrarie e delle tecnologie di trasformazione e conservazione, e, di più ampia portata, l'impatto ambientale e l'impatto economico globale, sono temi d'attualità che vengono affrontati e che richiedono un aggiornamento costante. Gli studenti di Pollenzo, al termine degli studi, sono assunti da aziende che operano nel mercato del cibo e vivono in un mondo che attende da essi un'analisi della produzione sostenibile e del suo innesto nei nostri consumi, processo fondamentale affinché il cibo sia valorizzato nella sua complessità e non solo come merce.

Da qualche mese ad opera dei docenti di UniSG è in corso la stesura di un *Manifesto delle Scienze Gastronomiche*, passaggio che si ritiene fondamentale per codificare l'apparato scientifico che l'Università di Scienze Gastronomiche ha costituito intorno ai saperi del cibo. In questo modo UniSG non si pone solo come il punto di partenza delle Scienze Gastronomiche, ma anche e soprattutto ha l'ambizione di diventare il punto di riferimento delle Scienze Gastronomiche del XXI secolo, intese come un terreno di saperi, discipline e tematiche – che includono tradizione e tecnologia, diritto del cibo e giustizia, biodiversità e sostenibilità agricola, biodiversità e sostenibilità culturale, benessere, piacere, convivialità, identità, tradizione e autenticità, gusto, esperienza, pratica e teoria- che dialogano attivamente e dinamicamente tra loro.

