

# GIORNATE DI STUDIO INTERNAZIONALI

Pollenzo, Bra (Cn), 14-15-16 marzo 2013



Università degli Studi del Piemonte  
Orientale "Amedeo Avogadro"



Università degli Studi di Scienze  
Gastronomiche



Università degli Studi di Napoli  
Federico II

## PATRIMONI DI UMANITÀ

### La valorizzazione delle risorse culturali, turistiche e agroalimentari locali

Le giornate di studio affrontano il tema della ricognizione e della valorizzazione delle risorse culturali locali che un'ampia convergenza disciplinare pone a sostegno dello sviluppo produttivo, turistico e del consumo della post-modernità.

Scopo dell'incontro è quello di affrontare il complesso inventario delle risorse materiali e immateriali, che riguardano le pratiche e le tecniche produttive, i saperi distintivi, le competenze socio-professionali, le espressioni linguistiche, la ritualità, le caratteristiche dell'ambiente, della tradizione generatesi nel lungo periodo sulla base dei rapporti intersoggettivi e delle peculiarità degli ecosistemi naturali.

Tali risorse costituiscono una "proprietà" dei luoghi e delle popolazioni che in essi producono, dimorano, e costituiscono i fattori generativi, del successo, delle potenzialità evolutive di questi territori e delle relative collettività.

Anche se tali risorse tradizionali non sono ancora pienamente protocollate sulla base dei requisiti utilizzati per la definizione più generale di bene culturale, esse sono state recentemente ed efficacemente denominate *patrimoni di umanità*, al fine di denotare il loro codice geograficamente localizzato e la loro spiccata indivisibilità dall'ambiente in cui si sono prodotte e in cui possono essere reperite.

Nelle giornate di studio sarà avviata una riflessione sulle modalità con cui i patrimoni culturali locali si sono formati, tramandati ed evoluti, a cavaliere tra l'oralità e la scrittura, e soprattutto sui processi, sulle manifestazioni, sulle ragioni che sono alla base della loro riscoperta, attualizzazione, riproposizione.

Inoltre, l'incontro è l'occasione per analizzare le forme di impiego, di gestione, di rappresentazione e di comunicazione dei patrimoni culturali. Si cercherà di ricostruire la filiera dei significati e dei valori di cui sono portatori e di riconoscere le pratiche "buone", "pulite", "giuste" e "sostenibili" che assicurano la loro salvaguardia e la loro riproducibilità. Si tratta di una ricognizione teorica e metodologica complessa e olistica, che permette di ricostruire, al tempo stesso, il modello socio-culturale, economico, creativo, virtuoso e cognitivo delle forme e delle pratiche dei patrimoni culturali locali.

Le giornate di studio s'inseriscono organicamente all'interno del progetto della scuola estiva in "Project management nella valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche locali" dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" e del progetto di ricerca "Tracciabilità del prodotto culturale della Campania: valorizzazione, comunicazione, sistemi e prodotti" promosso dall'Università degli Studi di Napoli - Federico II.

## PROGRAMMA DELLE GIORNATE DI STUDIO INTERNAZIONALI

### Giovedì 14 marzo

Corte Albertina, Aula Magna dell'Università di Scienze Gastronomiche

*Ore 10,00 – Saluti*

**Alberto Cirio**, Assessore all'Istruzione, Sport e Turismo della Regione Piemonte

**Cesare Emanuel**, Rettore dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale

**Piercarlo Grimaldi**, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

*Ore 10.30 - Inizio lavori “Patrimoni di umanità”*

Presiede **Giacomo Ferrari**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Relazioni introduttiva di **Carlo Petrini**, Università di Scienze Gastronomiche

**Piercarlo Grimaldi**, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

**Davide Porporato**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

*La patrimonializzazione sperimentata*

**Cesare Emanuel**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

**Stefania Cerutti**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

*Patrimoni territoriali e sviluppo turistico: una questione di progetto*

**Gian Luigi Bravo**, Università degli Studi di Torino

*Patrimonio costruzione sociale*

Firma convenzioni “Corrispondenti dei Granai della memoria”

Ore 13,15 - Pranzo presso le **Tavole Accademiche** dell'Università di Scienze Gastronomiche. Cuoco della settimana **Davide Oldani** del ristorante *D'O*, Cornaredo (Mi) Stella Michelin\*

*Ore 14,30 - Inizio lavori “Forme e pratiche di valorizzazione”*

Presiede **Gian Luigi Bravo**, Università degli Studi di Torino

Relazioni introduttiva di **Oscar Farinetti**, Eataly

**Luigi Lombardi Satriani**, Università “La Sapienza” di Roma

*Di patrimoni e di miserie*

**Valeria Viparelli**, Università degli Studi di Napoli Federico II

*I luoghi della memoria*

**Giacomo Ferrari**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

*Scoperta e valorizzazione di patrimoni culturali attraverso la lingua*

**Rossana Valenti**, Università degli Studi di Napoli Federico II

*Intorno ai Campi Flegrei: tracce antiche per nuovi percorsi*

**Marco Onida**, Convenzione delle Alpi

*Strumenti per la valorizzazione delle risorse turistiche, culturali e agroalimentari nell'arco alpino: l'azione della Convenzione delle Alpi*

**Venerdì 15 marzo**

Agenzia di Pollenzo, Sala Rossa

Ore 9,30 – Inizio lavori “Fame di patrimonio”

Presiede **Luigi Lombardi Satriani**, Università “La Sapienza” di Roma

**André Carénini**, Centre d’Ethnologie des Alpes Méridionales, Francia

*Quando la natura si snatura appare la cultura: il caso della segale cornuta*

**Ignazio Buttitta**, Università degli Studi di Palermo

*Alla fiera del Sud, per due euro, il “santo pane” mia moglie acquistò. Mercato turistico e feste religiose in Sicilia*

**Gianfranco Spinelli**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

*Patrimonio culturale come risorsa diffusa: un’ipotesi di GIS*

**Ambrogio Artoni**, Università degli Studi di Torino

*In vino communitas*

**Federica Tamarozzi**, Musée d’ethnographie, Genève

*Prendere la cultura per la gola. La questione delle tecniche e delle preparazioni alimentari nelle collezioni del MEG (Musée d’ethnographie, Genève)*

Ore 13,15 - Pranzo presso le **Tavole Accademiche** dell’Università di Scienze Gastronomiche. Cuoco della settimana  **Davide Oldani** del ristorante *D’O*, Cornaredo (Mi) Stella Michelin\*

Ore 14,30 - *Tavola rotonda* – Intersezioni d’umanità: Antropologia, Diritto, Economia, Etnobotanica, Geografia, Linguistica, Sociologia, Storia.

Presiede **Cesare Emanuel**, Università degli Studi del Piemonte Orientale

Intervengono: Carlo Brusa, Paolo Corvo, Giorgio Donna, Gianpaolo Fassino, Michele Fino, Michele Filippo Fontefrancesco, Claudio Malagoli, Giovanni Perri, Nicola Perullo, Andrea Pieroni, Fulvio Romano.

**Sabato 16 marzo**

Escursione guidata sul territorio.

## **Comitato Tecnico Scientifico**

Cesare Emanuel, Piercarlo Grimaldi, Stefania Cerutti, Davide Porporato.

## **Segreteria organizzativa**

Marisa Arcisto, Gianpaolo Fassino, Michele Fontefrancesco.

\* **Tavole Accademiche** dell'Università di Scienze Gastronomiche. Cuoco della settimana  **Davide Oldani** del ristorante *D'O*, Cornaredo (Mi) Stella Michelin \*

Le **Tavole Accademiche** sono il nuovo progetto dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Oltre ai 4 Chef UNISG, a partire da gennaio 2013, 25 chef provenienti da tutto il mondo (9 nazioni rappresentate) prepareranno per i giovani studenti UNISG piatti che rispettano i principi del *buono pulito e giusto* con un "food cost" massimo di 5 € per un menù completo. Grazie alle Tavole Accademiche gli studenti vivranno la loro pausa pranzo, non più solo come un momento in cui nutrirsi, ma anche come un'opportunità di formazione sensibile ai concetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale, economica.

La nuova mensa universitaria, intitolata a *Lidia e Guido Alciati*, si propone inoltre come uno spazio "virtuoso", che funzionerà in un'ottica sistemica, dotandosi di strumenti, attrezzature, modalità di funzionamento, metodi di produzione e somministrazione del cibo di stampo sostenibile e a basso impatto ambientale. Tra gli accorgimenti adottati, la preparazione di piatti stagionali e a base di prodotti locali, gli arredamenti e i componenti per la fruizione del cibo in materiali ecosostenibili, l'impiego di attrezzature a ridotto consumo energetico, e la possibilità di rimettere in circolo i prodotti avanzati.