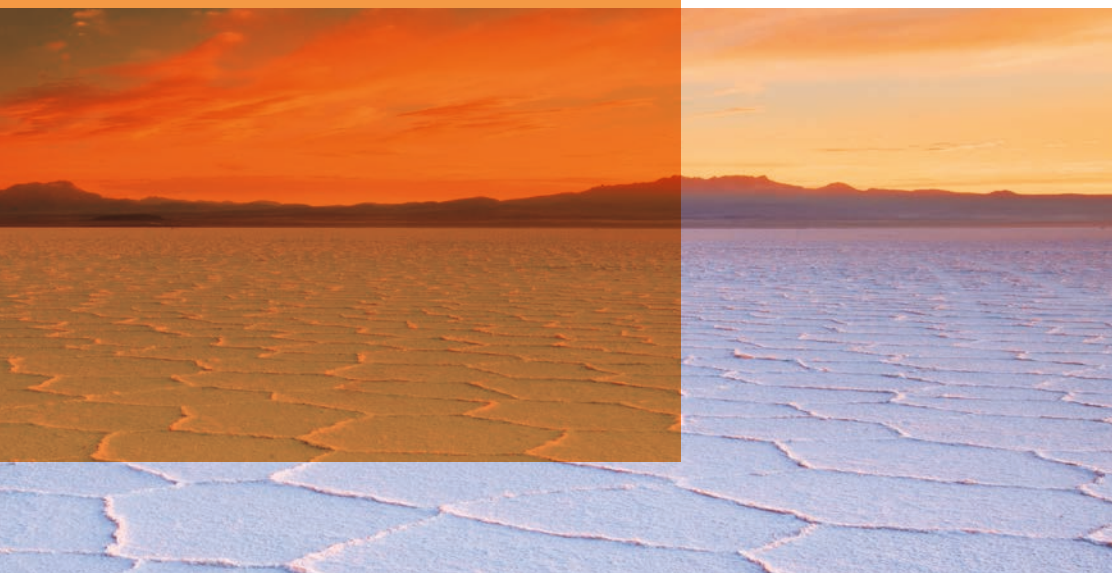


Un viaggio nel gusto



L'USI propone un breve viaggio in quattro tappe per riflettere sul gusto, su quanto questa parola possa raccontare di noi, del nostro rapporto con la realtà, della memoria e del futuro da scrivere.



L'Università della Svizzera italiana è una delle 12 università pubbliche ufficialmente riconosciute nel sistema accademico svizzero, coordinato da *swissuniversities*. È attiva in diverse aree di studio e di ricerca, tra cui: architettura, comunicazione, *data science*, diritto, economia, *health studies*, informatica, medicina e biomedicina, studi umanistici e scienza computazionale.

Giovane e agile, l'USI è una piattaforma di opportunità aperta sul mondo, che offre ai suoi studenti una formazione da protagonisti, coinvolgente e interdisciplinare, e ai suoi ricercatori uno spazio privilegiato di autonomia e libertà d'iniziativa.

Nei suoi tre campus a Lugano, Mendrisio e Bellinzona si incontrano e si confrontano ogni giorno 2800 studenti e 800 docenti e ricercatori provenienti da oltre 100 Paesi, in un ambiente dove le dimensioni contenute non pongono barriere allo scambio di idee e dove lo sviluppo del proprio potenziale, la curiosità, la voglia di fare e il desiderio di sperimentare nuovi modi di pensare, di lavorare e di insegnare sono apprezzati e incoraggiati.

Nata nel 1996, l'USI è una realtà in continuo sviluppo, lanciata verso nuove sfide, ma sempre nel segno dei suoi tre valori guida: qualità, apertura e responsabilità.



1. Il gusto della conoscenza

Nelle culture latine il sapere e il sapore sono strettamente intrecciati. L'etimologia è chiara. Con l'eccezione del rumeno e del sardo, in cui si conservano verbi che continuano il latino *scire* (il verbo che noi ritroviamo in scienza), come verbi della conoscenza troviamo l'italiano «sapere», il francese «savoir», lo spagnolo «saber» e il reto romancio «savair, saveir, saver».

Sono verbi che continuano il verbo latino *sapĕre*, un verbo che significa anzitutto aver sapore. Si diceva del sapore o del profumo delle cose; un po' come ancora in italiano si dice che qualcosa sa di sale.

Sapĕre si diceva poi in senso traslato, metonimico, del gusto della persona e, per estensione del discernimento, del buon gusto. Già in epoca arcaica i romani coniano *sapientia* per tradurre dal greco tanto *sophia* che *philosophia*. E così abbiamo *sapiens*, il sapiente, e il suo contrario *insipiens* nella sfera intellettuale, *sapidus* (saporito) e il contrario *insipidus* in quella culinaria; salvo poi trovare anche questi ultimi vocaboli usati per designare il saggio e lo sciocco.

È interessante notare che, pur nella varietà e nella plasticità degli usi, la *sapientia* si distingue sia dalla *prudentia*, la capacità di giudizio pratico, orientato all'azione, sia dalla *doctrina*, una teoria oggetto di esplicito insegnamento. La *sapientia* è insomma un gusto per la conoscenza del reale, una capacità di distinguere il profumo del vero intimamente connessa alla persona.

Per l'università di oggi, nella società dell'informazione e dei dati, la sfida più alta rimane quella di andare al di là della trasmissione della teoria (*doctrina*) e della capacità di giudizio pratico (*prudentia*) per educare persone di buon gusto, cioè sapienti. In questo senso l'USI punta ad essere un'officina del sapere, un luogo dove si coltivano il sentire e l'estetica, insieme alla logica e alla ragione.

2. Il gusto, tra verità e bellezza

In un'accezione diffusa del pensiero occidentale i sensi della vista e dell'udito (i sensi teoretici) sono quelli più importanti, mentre quello del gusto è classificato ad un livello più basso: "Non si può degustare un'opera d'arte come tale, perché il gusto non lascia l'oggetto libero per sé, ma ha a che fare con esso in modo realmente pratico, lo dissolve e lo consuma", scriveva infatti Hegel nelle sue Lezioni sull'Estetica.

Come visto prima però, una seconda accezione di "gusto" connota questo senso con la radice etimologica del sapore, ovvero della sapienza. Scriveva Isidoro di Siviglia: "Il sapiente ha la capacità di conoscere le cose e le loro cause".

È possibile sanare questa frattura interpretativa, che contrappone storicamente sapere e piacere, verità e bellezza? È possibile – usando le parole di Kant – riconciliare una scienza che conosce la verità (ma non ne gode) con un sentire capace di apprezzare la bellezza (senza conoscerne le ragioni)?

Secondo l'estetica moderna, il gusto rappresenta un luogo privilegiato, grazie al quale poter indagare questa apparente contraddizione insita in ciascuno di noi. Proprio per questa ragione il gusto si erge – più di altri – a campo, a forma ottimale di conoscenza rispetto alla nostra condizione umana.

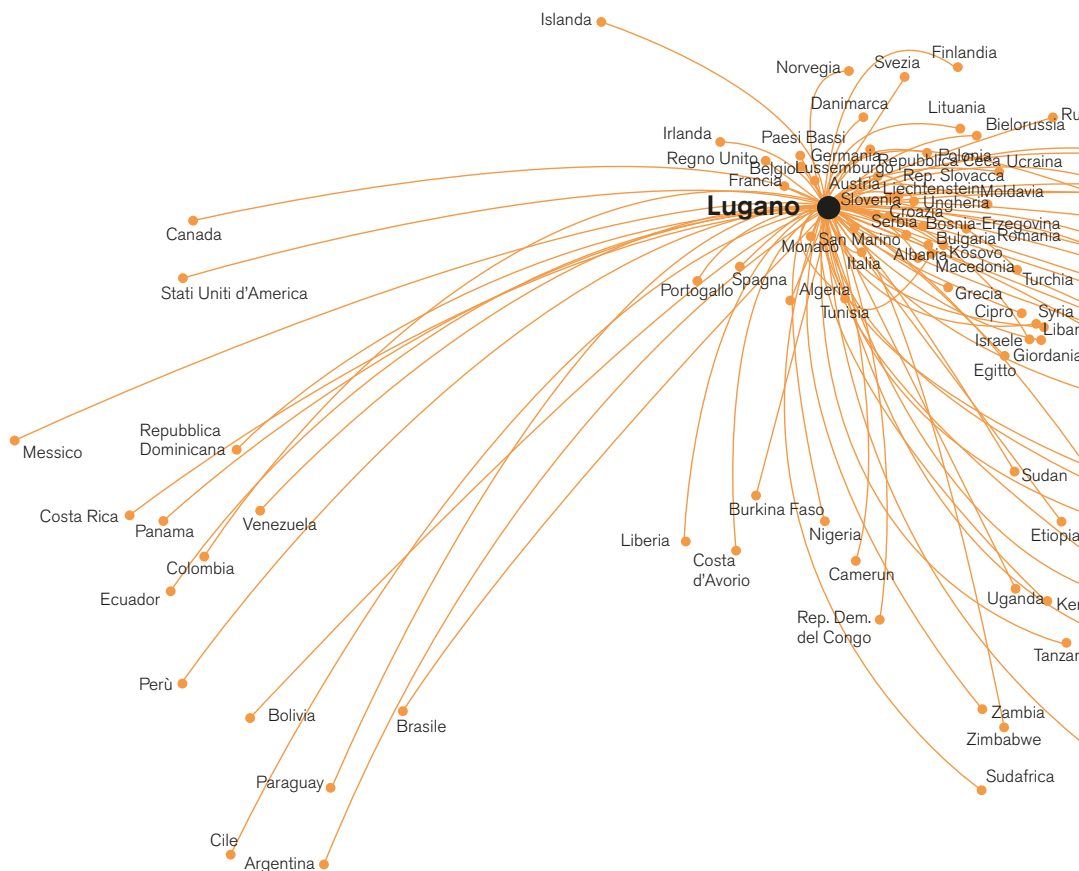
In questo senso Agamben propone una sintesi, che pone il gusto (in modo analogo all'idea platonica di amore) come nesso capace di restituire l'unità e insieme la differenza di verità da una parte e bellezza dall'altra. Il gusto costituirebbe così un "sapere che gode e un piacere che conosce".





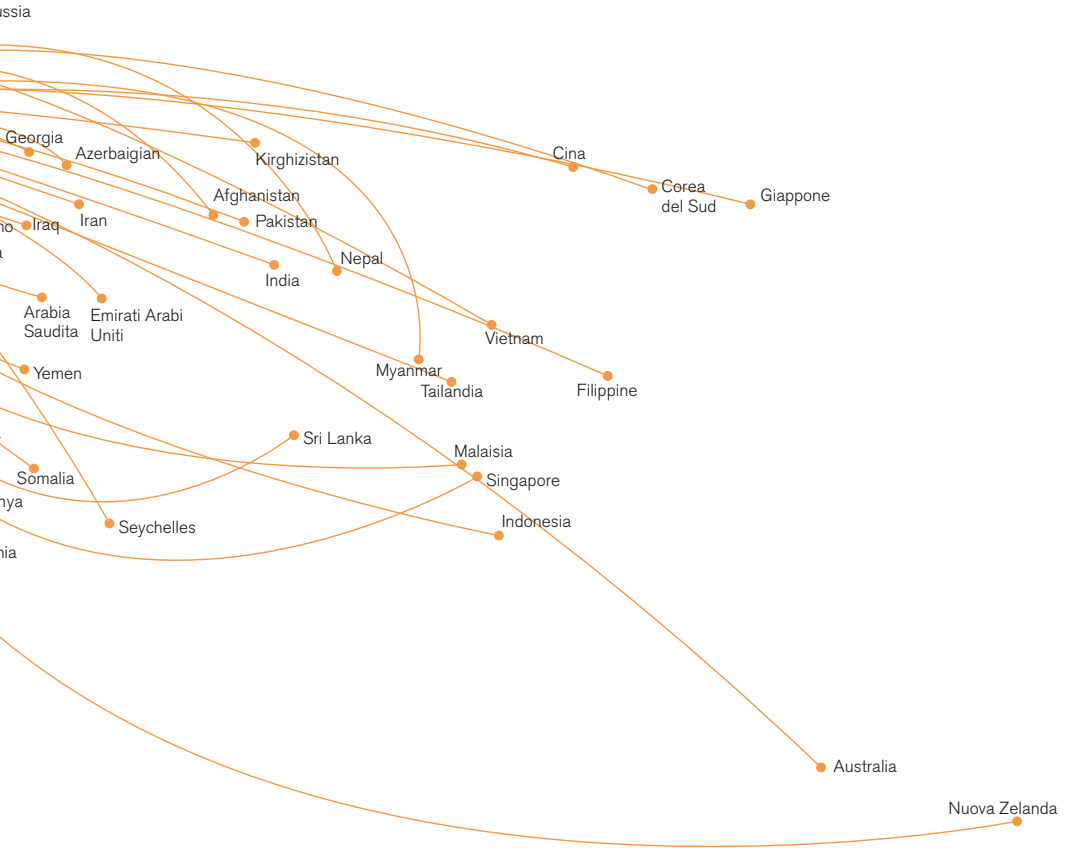
3. Il gusto di Lugano

Non senza ragione, si può ritenere che il gusto di un luogo nasca dai prodotti che vi sono coltivati (i prodotti tipici), oltre che dalla stratificazione di tradizioni culinarie eredi di scambi millenari (i prodotti apprezzati). Ciò che si considera “buono” è quindi una ricombinazione creativa di quanto è storicamente legato ai sapori del territorio e di quello che il territorio ha imparato ad amare, esplorando altre terre e accogliendo nuove culture.



Qual è e quale sarà il gusto di Lugano, città universitaria che ospita studenti da oltre cento Paesi?

Consapevoli o no, studenti e ricercatori riuniti dell'USI portano la memoria delle proprie tradizioni, fatte di prodotti ma anche di tecniche (di preparazione) e costumi (di degustazione). Insieme, lastricano il cammino che nuovi discorsi e sapori percorreranno.



4. Il gusto e le identità

Le parole nascondono molto più del loro significato più comunemente diffuso. Le parole raccontano storie, storie che raccontano di noi, delle nostre origini, dei percorsi intricati che hanno costruito nel tempo la realtà nella quale viviamo.

Proponiamo qui l'esempio della parola zafferano, che non è solo l'elemento determinante del risotto nella cucina tipica lombardo-ticinese, ma è anche custode di parecchie tracce della nostra identità. Tracce che superano i confini e attraversano lingue, culture e religioni.

La pianta dalla quale si produce lo zafferano è il *Crocus sativus*. Si usa uno solo dei tre stimmi, colti necessariamente a mano e al mattino, quando il fiore è ancora aperto. Per un chilo di prodotto servono 150 mila fiori. Non a caso è infatti una dea quella ritratta intenta nella sua raccolta, in alcuni affreschi dell'antica Grecia.

Grazie ai Fenici questo nobile fiore si diffuse in tutti gli angoli del Mediterraneo: dai tintori di Tiro ai medici egiziani, dai sacerdoti greci ai commercianti arabi. La sua coltivazione passò velocemente anche all'Asia, dove fu utilizzato anche per tingere le vesti dei monaci buddisti e i tappeti, raggiungendo Cina e Giappone. Dopo un periodo di grande espansione, le invasioni barbariche ne fecero crollare – in tutta Europa – tanto la coltivazione quanto la domanda.

A reintrodurlo nel Vecchio Continente furono probabilmente gli Arabi. Le tracce della sua diffusione seguono infatti le orme dei nuovi conquistatori, immortalate nel piatto simbolo spagnolo, ovvero nella gialla "paella". La parola "zafferano" deriva infatti proprio dall'arabo *za'farān*, che significa "giallo".

Il giallo del "nostro" risotto è dunque il risultato di un lungo viaggio fatto di scambi e commistioni, che rende difficile distinguere un "noi" da un "loro", raccontando la sfaccettatura complessa della nostra identità. L'USI punta a formare studenti e attirare professori e collaboratori consapevoli di questa complessità, capaci di vedere in un risotto "di qui" il connubio di "nostrano" e "lontano".



L'USI sostiene Lugano città del Gusto

Lugano è stata dichiarata Città svizzera del Gusto 2018: la manifestazione, la più importante in questo ambito a livello nazionale, punta ad utilizzare il patrimonio gastronomico come volano per sensibilizzare i consumatori rispetto alla cultura, alla qualità e alla sostenibilità dell'alimentazione, sostenendo la filiera corta, i produttori locali e gli operatori del settore della ristorazione. L'USI, condividendone gli obiettivi ed essendo interessata a contribuire alla vita della sua Città, ha deciso di accompagnare la manifestazione mettendo a disposizione competenze, idee e relazioni rispetto a diversi ambiti del variegato programma.

Cultura, gastronomia e turismo

Venerdì 14 settembre alle ore 18.00 nella sala A1 del Palazzo dei congressi, il Prof. Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra UNESCO dell'USI dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, il turismo sostenibile e il patrimonio mondiale, ha organizzato un incontro con il celebre cuoco catalano Joan Roca i Fontané, gestore – con i fratelli Jordi e Josep – del ristorante El Celler de Can Roca, nominato miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015 nella classifica stilata da The Restaurant Magazine. L'incontro, al quale parteciperà oltre al Prof. Cantoni anche la professoressa Maria Dolors Vidal Casellas, direttrice della cattedra "Gastronomia, Cultura i Turisme" all'Università di Girona, offrirà un'occasione unica per riflettere sull'importanza del cibo nell'ambito delle culture e sul suo ruolo nella promozione del turismo.

Convivi dipinti, convivi narrati

Martedì 18 settembre, alle ore 18.00 presso l'aula B1 di Palazzo Congressi, il direttore dell'Istituto di studi italiani dell'USI Prof. Stefano Prandi e la Dr. Carla Mazzarelli condivideranno con il pubblico le loro riflessioni sulle rappresentazioni del cibo nell'arte e nella letteratura. Partiranno dal «piacere onesto», il primo libro di cucina della tradizione occidentale ad opera del lombardo Bartolomeo Sacchi nel contesto dell'umanesimo.

Tecnologia per l'alimentazione e l'ambiente

Per tutta la durata della manifestazione, la Facoltà di scienze informatiche presenterà al secondo piano di Villa Ciani un percorso didattico alla scoperta di come lo sviluppo del settore agroalimentare sia sempre più legato a quello dell'ambito tecnologico. I visitatori saranno condotti

attraverso l'installazione Smart Vineyard (Vigneto intelligente), nata da un progetto di ricerca svolto dall'USI insieme alla stazione di ricerca Agroscope di Cadenazzo e all'Università di Milano. Sempre al secondo piano di Villa Ciani, i visitatori di Lugano Città del gusto potranno conoscere da vicino alcune applicazioni sviluppate dall'Istituto di scienza computazionale, che simulano la dinamica dei fluidi e il comportamento delle molecole durante la cottura di alcune pietanze. In questa cornice saranno tenuti anche alcuni workshop e incontri sul ruolo dei big data in questo settore.

Architettura che dà forma al gusto

Gli studenti del primo anno dell'Accademia di architettura dell'USI hanno realizzato il progetto di allestimento dello stesso Villaggio del Gusto, il cuore pulsante dell'evento all'intero del Padiglione Conza. Il lavoro degli studenti dell'Atelier Canevascini intreccia design e praticità, con una struttura ecologica realizzata in gran parte in legno, concepita per essere smontabile e riutilizzabile. L'atelier ha lavorato a un singolo progetto collettivo, un vero lavoro di squadra, al quale si è giunti organizzando l'atelier come una cucina, in cui le singole idee di partenza convergono in un unico risultato, ottenuto con molte teste e tante mani.

Idee per combattere lo spreco

Nel percorso di avvicinamento alla manifestazione un gruppo di 30 studenti partecipanti al corso internazionale dell'USI "World Challenges Program" ha presentato agli organizzatori di Lugano Città del Gusto le proprie idee per contribuire in modo creativo ed efficace alla lotta per la riduzione dello spreco alimentare. Alcune idee degli studenti, che spaziano da un museo dello spreco a innovativi modelli di coinvolgimento dei consumatori, saranno riprese nel contesto della manifestazione.

Un viaggio nel gusto

L'USI propone infine presso il suo stand all'interno del Padiglione Conza un breve viaggio in quattro tappe per riflettere sul gusto, su quanto questa parola possa raccontare di noi, del nostro rapporto con la realtà, della memoria e del futuro da scrivere. Dall'etimologia di "sapere" al ruolo filosofico del gusto, dalle identità raccontate dalla parola zafferano ad una riflessione su quali potranno essere in futuro i sapori di Lugano.

Impressum
Università della Svizzera italiana

Via Buffi 13
6900 Lugano, Svizzera
tel + 41 58 666 4000
fax + 41 58 666 4647
e-mail info@usi.ch
web www.usi.ch

Fonti
Giorgio Agamben, Gusto
Alessandro Vanoli, Storie di Parole arabe

Concetto
Boas Erez
Andrea Rocci
Luca M. Visconti
Giovanni Zavaritt

Concetto grafico
Servizio grafica

Stampa
Tipografia Lepori & Storni, Lugano

© 2018
Università
della
Svizzera
italiana

Università
della
Svizzera
italiana



Un viaggio
nel gusto



Contatti
Università della
Svizzera italiana

Via Buffi 13
6900 Lugano
Svizzera
info@usi.ch
tel +41 58 666 4000