



UNIVERSITÀ DI PARMA

**Conferimento del titolo di Professore ad honorem
in Cibo e Cultura territoriale a
ALBINO IVARDI GANAPINI**

Lectio magistralis

***Testimonianza
di relazioni e di esperienze***

Aula Magna
Università di Parma

21 giugno 2021

In uno dei suoi ultimi libri Vito Mancuso, filosofo moderno che apprezzo molto, sostiene che oggi la felicità va cercata nelle relazioni umane e nelle esperienze della vita più che nel possesso di beni e ricchezze. Allora vi parlerò di alcune mie esperienze in una vita ormai lunga, cercando di ricavarne considerazioni di tipo pratico, ma anche di tipo etico. Le attività in cui mi sono impegnato vanno dall'industria privata (Barilla), al campo politico e della pubblica amministrazione (Provincia in particolare), nonché nel mondo del volontariato.

Mi sono laureato in Scienze Agrarie a fine 1959, quando la popolazione mondiale era di tre miliardi di persone (oggi siamo a 7,7 miliardi) e l'uomo non era ancora andato sulla Luna. Svolto il servizio militare, a novembre 1961 entrai in Barilla, settore acquisti. L'azienda, all'avanguardia nella pasta, aveva montato le prime presse continue negli anni '50, ma al centro elaborazione dati lavoravano ancora 40 ragazze con le schede perforate. Un particolare curioso: ricordo che mi impressionò il mio direttore a vederlo fare i calcoli, velocissimo, smanettando una macchinetta meccanica da calcolo. Da allora a oggi il salto è impressionante, e non solo nell'informatica, con l'esplosione delle nuove tecnologie in ogni settore di attività.

Ho quindi vissuto sul campo lo straordinario cambiamento del mondo negli ultimi 60 anni.

I 35 anni passati in Barilla sono stati professionalmente per me fondamentali, anche perché svolti in vari settori, dagli acquisti materie prime al marketing, all'Ufficio di Presidenza e relazioni esterne accanto a Pietro Barilla, personaggio straordinario sia come uomo che come imprenditore, visionario per l'orientamento al futuro e all'innovazione. Ha amato la sua Città e l'Università come pochi. Io, pensionato nel 1996, vengo chiamato a insegnare economia aziendale al corso di Ingegneria Gestionale appena istituito dalla nostra Università. Felicissima l'esperienza a contatto con gli studenti. In quegli anni mi sono anche arruolato in campo politico, vicino a Romano Prodi a costruire il Movimento per l'ulivo e poi la stessa coalizione a livello

locale e nazionale. Nel 1999 vincemmo con la coalizione le elezioni provinciali a Parma, che portarono Andrea Borri alla presidenza della Provincia e il sottoscritto a fare per cinque anni l'Assessore all'agricoltura e alle attività produttive.

É in questo ruolo che ho potuto realizzare alcuni progetti strategici per il settore agroalimentare e per il territorio: l'organizzazione del Distretto del prosciutto, i Musei del cibo e ALMA la Scuola internazionale di cucina italiana nella Reggia di Colorno. Li ritengo strategici, perché hanno rafforzato il settore agroalimentare parmense sul territorio e contribuito, credo, al riconoscimento UNESCO di Parma città creativa della gastronomia.

Vengo al corollario delle considerazioni, iniziando da quelle di ordine pratico, manageriali. In tutti i campi ho visto valere il talento personale, quando c'è, soprattutto se accompagnato dalla volontà, dall'impegno; ho visto l'importanza del rigore nell'analisi dei problemi e del contesto, della capacità progettuale per correlare i mezzi all'obiettivo, della determinazione e cura nella realizzazione dei programmi. Inoltre ho potuto misurare l'efficacia del gioco di squadra agli effetti dei risultati, constatando come la relativa attitudine sia essenziale per chi opera nelle organizzazioni complesse e articolate. L'allenamento al gioco di squadra va praticato nei programmi di formazione degli addetti, perché può comportare qualche sacrificio personale, ma risulta premiante quando gli obiettivi sono condivisi. Nella realizzazione di ALMA, progetto complesso, vi assicuro che il fare squadra è stato il primo fattore di successo insieme al consenso costruito attorno al progetto tra i portatori di interesse. Ne guadagna l'organizzazione del lavoro, ma soprattutto l'efficacia nella realizzazione. Per ALMA, ad esempio, nei primi due anni di progettazione, assieme allo studio di fattibilità, ho dedicato molto tempo e attenzione per presentare l'idea a tutti gli interessati, pubblici e privati, che potevano favorire o ostacolare il progetto. Viaggi, incontri, convegni, tavole rotonde per spiegare obiettivi, modalità di realizzazione, dando evidenza ai vantaggi derivanti al nostro territorio e al settore del cibo italiano

dal dotare l'Agroalimentare di una Scuola Superiore di cucina alla pari di quelle francesi.

Questo lavoro di sensibilizzazione ha portato sul piano locale gli Enti e le Organizzazioni economiche di Parma dei settori agricoli, industriali, commerciali e bancari ad abbracciare il progetto e, per alcuni di essi, a partecipare sul piano economico alla realizzazione. Ma non bastava il piano locale, perché il progetto aveva portata nazionale e internazionale, avendo concepito ALMA, fin dall'inizio, come “La Scuola internazionale di cucina italiana”. Così abbiamo coinvolto con pazienza istituzioni nazionali come il Ministero dell'Istruzione, quello delle Politiche Agricole e l'Istituto per il Commercio Estero, ottenendone la collaborazione. Tuttavia per la realizzazione era necessaria la condivisione delle Organizzazioni nazionali di settore sia agricole, che dell'industria e del commercio, pure visitate e convinte della opportunità. Ho anche voluto avere alleato e schierato il mondo della gastronomia italiana, dai grandi Chef dei territori (più di 80 incontrati), agli studiosi, ai gastronomi, ai giornalisti e opinion leaders di settore più accreditati. Il prodotto dei due anni intensi di contatti è stata una mole di suggerimenti e di conoscenze utili al Comitato scientifico della Scuola per definire l'oggetto dell'insegnamento, che è la cucina italiana moderna, intesa come la cucina praticata oggi dai migliori Chef dei territori nelle varie regioni. 30 “Guest Chef” si impegnarono a venire a Colorno a insegnarla e sono stati, insieme al Rettore Gualtiero Marchesi, alfieri della competenza più alta e anche bandiera e primi padrini per l'immagine della giovane Scuola. Questa adesione rappresentò un incoraggiamento decisivo sul campo per il gruppo di lavoro. A proposito di ALMA, vi voglio rivelare una suggestione che mi rimase impressa ascoltando una conferenza del prof. Giorgio Stupazzoni dell'Università di Bologna, mio amico e maestro. Disse, parlando del valore della formazione dei giovani: “Se vuoi essere benemerito del tuo Paese, fonda una scuola!”. Dopo vent'anni mi tornò in mente quando si presentò l'occasione di ridare un senso alla Reggia di Colorno.

Un cenno a due altri progetti significativi portati avanti nel quinquennio 1999-2004 come Assessore provinciale: i Musei del Cibo e il Distretto del Prosciutto. Ora sono sette i Musei dedicati ai nostri grandi prodotti tipici, distribuiti sul territorio a testimoniare la vocazione delle nostre Terre, a trasmettere la memoria storica dei luoghi e, insieme, il genio e le fatiche delle passate generazioni come lascito prezioso a quelle nuove. 30.000 i visitatori nel 2019, di cui 7.000 studenti coi loro insegnanti. I Musei sono divenuti efficaci strumenti del marketing territoriale sul piano turistico, nonchè preziosi per la formazione dei giovani. La riorganizzazione nello stesso tempo del Distretto del Prosciutto ha comportato tutto un lavoro di programmazione coordinata coi Comuni per adeguare la qualità dell'ambiente del territorio di produzione (depuratori, fognature, rifiuti) alle esigenze richieste dal posizionamento del prodotto sul mercato.

Il metodo di impostazione e realizzazione è stato lo stesso: rigore dell'analisi storica, tecnica e documentale, coinvolgimento delle categorie interessate, con la notevole semplificazione che gli interlocutori, Comuni, Camera di Commercio e Consorzi di tutela in primis, erano tutti locali. A questi si aggiungeva la Regione per i finanziamenti.

A proposito di territori e prodotti dei territori mi viene da considerare che la Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università (rallegramenti per il "Food Project" con la posa della prima pietra al Campus per la nuova sede) ha scelto la sostenibilità tra i temi strategici del suo impegno. È una sfida straordinaria per l'oggi e soprattutto per il domani, che dà senso a tutta l'istituzione. Ho visitato in febbraio 2020 la bella mostra di Barilla "Noi, il cibo, il nostro pianeta: alimentiamo un futuro sostenibile!". C'è tutto un cammino da percorrere. Voi potrete sviluppare tutte le sinergie, la prateria è immensa. Penso al tenore di sale nei salumi, per es. Ma voi, ricercatori e insegnanti, non avete bisogno del mio incitamento; vi dico solo "indagate, scoperchiate le filiere delle nostre produzioni alla ricerca delle criticità e lì giocate la

vostra creatività per le soluzioni praticabili”. Quella della sostenibilità è una vera sfida, per cui servono alleanze da costruire nel concreto. Preparatevi, ricercatori e docenti, ad essere radicali perché la sostenibilità sia una forza trasformativa e rigenerativa e non una semplice certificazione burocratica. Il contesto è favorevole, perché a livello europeo finalmente sta per avere inizio un grande programma di intervento pubblico ispirato ai principi della sostenibilità, per cui l'UE può divenire leader nel mondo. Non perdiamo “momentum”!

Consentitemi infine, insegnanti e ricercatori, qualche raccomandazione di carattere etico-morale. La delicatezza del vostro impegno sta non solo nella complessità dei temi sul piano scientifico, tecnico, economico, ma nel fatto che formate, educate giovani che saranno classe dirigente del futuro. Le reminiscenze del liceo mi hanno fatto ripensare a quello che Immanuel Kant dice nella “Critica della ragion pratica”: *«Due cose riempiono il mio animo di ammirazione, il cielo stellato sopra di me e la legge morale dentro di me»*. Mi ha sempre impressionato la frase nella sua semplicità e profondità: il cosmo come scenario che relativizza il nostro io e l'etica personale come binario che guida il nostro vivere di ogni giorno e le relazioni con gli altri. Ma l'etica personale va formata. Compito dei Maestri e degli intellettuali, da Socrate in poi, non è solo insegnare le tecniche, ma anche produrre senso nella vita degli allievi, capacità di decifrare il mondo e vedervi il proprio posto: il contrario del nichilismo risorgente. Mi sono venuti sotto gli occhi nei giorni scorsi gli appunti presi a un incontro con Don Luigi Ciotti di 25 anni fa a Betania di Marore. Diceva: *«educare i giovani significa accompagnarli su tre modalità del vivere: abitare la vita trovando senso per sé e per gli altri; abitare il tempo per capire l'oggi e per coglierne i segnali; abitare il territorio, il proprio, e lì mettersi in gioco»*.

La vita ci porta ogni giorno a situazioni, incontri che ci interpellano, ci pongono problemi e opportunità: lì sta il nostro spazio di impegno. Possiamo infondere energia positiva nei sistemi di cui facciamo parte o girare la faccia da un altro lato. Pensando ai giovani, voi potete contribuire a formare in loro la consapevolezza della realtà e un pensiero responsabile, cioè la coscienza morale orientata al Bene, anzi al bene comune. Compito sufficiente per dare scopo a una vita. Un'ultima citazione: è di Gualtiero Marchesi, il padre della cucina italiana moderna, che è stato Rettore di ALMA e a cui la nostra Università ha conferito la Laurea H.C. in Scienze Gastronomiche nel 2012. Usava ripetere, rivolto ai Docenti della Scuola: «*l'esempio è la più alta forma di insegnamento*». Credo che valga non solo per gli insegnanti, ma per ogni tipo di leadership.

Agli studenti, infine, vorrei dire: “siate curiosi, esigenti, spremete i vostri maestri, ma siate anche coscienti della opportunità che vi è data di accesso privilegiato alla conoscenza. Se è un investimento per la società, per voi è una responsabilità e un impegno morale alla restituzione”.

Prof. Albino Ivardi Ganapini

Parma, 21 giugno 2021