Dove cercare il tesoro…

Dipartimento Economia politica e statistica: punto informativo in Piazza Tolomei

Dipartimento Giurisprudenza: via Pier Andrea Mattioli 10

Dipartimento Scienze politiche e internazionali: via Pier Andrea Mattioli 10

Dipartimento Studi aziendali e giuridici: punto informativo in Piazza Tolomei

Dipartimento Filologia e critica delle letterature antiche e moderne: via Fieravecchia 19

Dipartimento Scienze della formazione, scienze umane e della comunicazione interculturale: viale Cittadini 33 – Arezzo

Dipartimento Scienze sociali, politiche e cognitive: via Fieravecchia 19

Dipartimento Scienze storiche e dei beni culturali: piazza Alessandro Manzoni (Convento dei Servi)

Dipartimento Biotecnologie mediche: Centro Didattico Le Scotte

Dipartimento Medicina molecolare e dello sviluppo: Centro Didattico Le Scotte

Dipartimento Scienze mediche, chirurgiche e neuroscienze: Centro Didattico Le Scotte

Dipartimento Biotecnologie, chimica e farmacia: Via Aldo Moro 2

Dipartimento Ingegneria dell'informazione e scienze matematiche: via Roma 56, Palazzo San Niccolò

Dipartimento Scienze della vita: via Pier Andrea Mattioli 4

Dipartimento Scienze fisiche, della Terra e dell'ambiente: strada Laterina 2

BRIGHT

LA NOTTE DEI RICERCATORI IN TOSCANA

LUCE EXPO INNOVAZIONE TECNOLOGICA ARTE

SIENA SOSTENIBILE SIENA CREATIVA SALUTE

IL 25 SETTEMBRE WWW.UNISI.IT/BRIGHT2015

Taste Catching: alla ricerca del gusto perduto

ORGANIZZATORI

UNIVERSITÀ DI SIENA 1240

MONTE DEI PASCHI DI SIENA

Università per Stranieri Siena

COMUNE DI SIENA

COLLABORATORI

L' agricoltura e l'enogastronomia rappresentano in Italia secoli di tradizioni, di cultura, di vicissitudini storiche e di adattamento al territorio. Insieme a una biodiversità incomparabile a livello europeo, hanno generato una straordinaria varietà di produzioni alimentari.
L'Italia è il paese con il maggior numero di DOP e IGP in Europa: ogni prodotto, depositario di un invisibile patrimonio di cultura e saperi, nasce in un paesaggio rurale disegnato da secoli di interventi umani e ancora leggibile, come fosse un libro di storia.

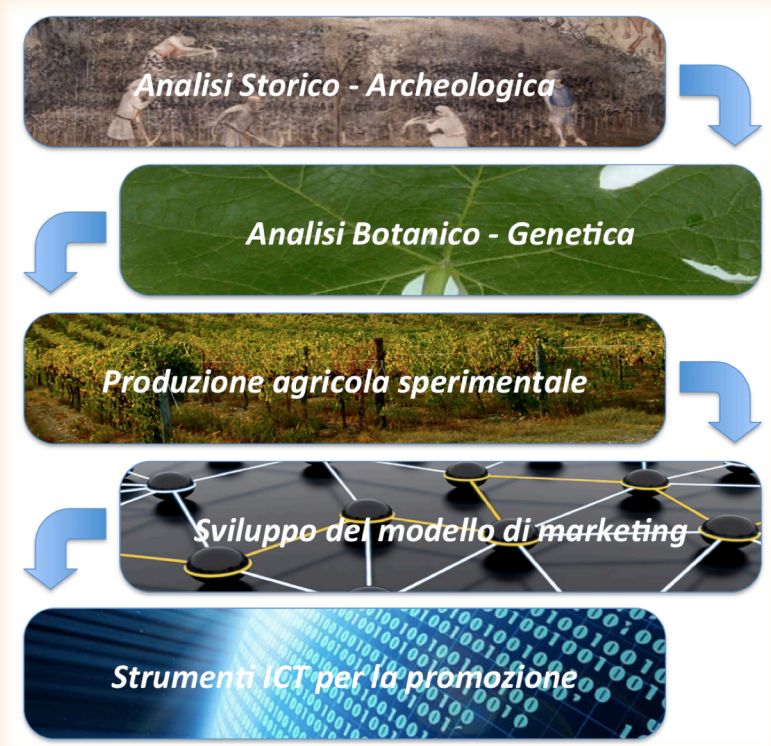
Tuttavia nella percezione comune è difficile distinguere le "produzioni di matrice storica" da quelle che sono piuttosto produzioni collegate alla matrice geografica di un territorio. In questo senso rischiano di essere fuorvianti anche i vari marchi di qualità se si pensa, ad esempio, che l'IGP è stata attribuita al kiwi di Latina, un prodotto decisamente estraneo al paesaggio storico italiano, mentre prodotti identificati come tradizionali sono esiti di un'economia recente: il formaggio Puzzone di Moena, pur godendo della DOP e giustamente apprezzato, è in realtà prodotto degli anni ottanta del novecento.

La stessa ambiguità fra realtà e percezione comune può essere riscontrata anche nell'identificazione dei paesaggi rurali storici. Ne è esempio il Chianti e un immaginario legato a colline vitate medievali e rinascimentali: in realtà questo lembo di Toscana è stato pesantemente modificato soltanto nel corso del XX secolo attraverso l'agricoltura meccanizzata. Difficile allora immaginare la realtà di un paesaggio chiantigiano costituito da terrazzamenti e muretti a secco, recentemente recuperati in parte del Chianti fiorentino. Ma quello è stato per secoli l'aspetto del territorio, molto più simile quindi alle Cinque Terre che alla Borgogna.
Negli ultimi cento anni la sorte del paesaggio rurale italiano, anche nei suoi angoli più intatti, ha subito lo stesso stravolgimento dei centri storici, sventrati dopo l'Unità d'Italia o negli anni del Fascismo: ma le sue modificazioni sono però di più difficile rilevazione e la corretta lettura dell'assetto storico di un paesaggio è assai più complessa.

Cosa vuol dire allora "produzione agricola di matrice storica"? Vuol dire una produzione attestata in un territorio da secoli di testimonianze, rilevabili dal lavoro di storici, archeologi, agronomi, botanici e genetisti e in grado di ricomporne storicamente la persistenza. Vuol dire anche una produzione basata su varietà autoctone, registrate ancora nel genoma di piante attuali che può essere analizzato e replicato.

Appare evidente che senza il ricorso a competenze scientifiche interdisciplinari e di alto livello è impossibile identificare e tutelare le produzioni: la drammatica perdita di biodiversità avvenuta nell'ultimo secolo è ben evidente nel settore agricolo. La meccanizzazione e l'omologazione delle produzioni ha portato alla diffusione di un limitato numero di varietà agricole, a scapito di centinaia di altre idonee alla realizzazione di prodotti specifici o perché meno redditizie. Ricerche come quelle condotte dall'Università di Siena e che hanno originato questo evento hanno come obiettivo la conservazione delle varietà a rischio di scomparsa e il loro utilizzo in produzioni di nicchia in grado di contrastare l'incalzante omologazione dei sapori.

Il processo di valorizzazione delle "produzioni di matrice storica" richiede infine il ricorso a competenze altrettanto interdisciplinari e di alto livello nel campo del marketing, per sviluppare modelli commerciali sostenibili e redditizi; la valorizzazione dei prodotti passa anche attraverso il trasferimento della conoscenza e per questo le tecnologie ICT di ultima generazione forniscono una risorsa insostituibile.

Il processo di identificazione, tutela e valorizzazione di un prodotto è quindi molto complesso e generalmente caratterizzato da tempi lunghi.
Il "viaggio" proposto da Taste Catching è una metafora della complessità del lavoro e del tempo necessario nella ricerca dei tratti storici fondanti i nostri prodotti tipici; è un percorso tra varie conoscenze e competenze, caratterizzato da un notevole impegno e da una conclusione che sfocia in una ricompensa sotto forma di cibo di qualità e in una prospettiva di maggiore consapevolezza della grande variabilità dei nostri sapori, forse troppo poco conosciuti. E magari anche in una nuova percezione del valore di quanto domani metteremo nel nostro carrello della spesa.

La "mappa del tesoro"…