



**Giuseppe Comi**  
**Expo 2015 e Università di Udine**

**Parole chiave:** Expo 2015, Università, Udine, Manifestazioni

**Keywords:** Expo 2015, University, Udine, Events

**Contenuto in:** Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana

**Curatori:** Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles

**Editore:** Forum

**Luogo di pubblicazione:** Udine

**Anno di pubblicazione:** 2015

**Collana:** Convegni e incontri

**ISBN:** 978-88-8420-931-3

**ISBN:** 978-88-3283-052-1 (versione digitale)

**Pagine:** 29-31

**DOI:** 10.4424/978-88-8420-931-3-03

**Per citare:** Giuseppe Comi, «Expo 2015 e Università di Udine», in Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 29-31

**Url:** <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/expo-2015-e-universita-di-udine>

# EXPO 2015 E UNIVERSITÀ DI UDINE

*Giuseppe Comi*

L'evento Expo ha come tema 'Nutrire il pianeta, energia per la vita'. È una grande vetrina dedicata al cibo, a cosa si mangia oggi, a chi produce. In particolare si occupa di *security* e *safety*, di disponibilità del cibo in ogni area del mondo e della sua salubrità. Per l'Italia sarà una vetrina verso il mondo che le permetterà di far conoscere i propri prodotti tipici, il proprio cibo o meglio la cultura del cibo. In altre parole con Expo l'uomo darà uno sguardo agli scenari globali futuri, alla valorizzazione delle risorse e alla scoperta di nuove strategie, che porteranno in tutto il pianeta un'alimentazione sana, sicura e sufficiente. E non solo. Expo non dovrà essere solo un'esposizione enogastronomica o una occasione per rilanciare il turismo in aree 'deprese', ma dovrà prefigurare ciò che succederà in futuro nel mondo alimentare. Attraverso Expo l'umanità getterà le basi per un'alimentazione basata su prodotti innovativi e dovrà progettare il cibo dei prossimi settant'anni. Non si può pensare che in futuro le abitudini alimentari saranno identiche a quelle attuali. Ecco perché nel mondo e soprattutto in Italia servono educazione, formazione e crescita culturale dei consumatori. Il cibo proposto da Expo sarà lo strumento per leggere l'evoluzione sociale e culturale di un Paese. Conseguentemente l'equilibrio alimentare del globo, il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità delle risorse, la valorizzazione della biodiversità saranno le sfide future dell'umanità; sfide da portare avanti sia a livello globale che locale. Infatti, considerando l'incremento demografico futuro, l'uomo con Expo ha l'opportunità di indirizzare la collettività verso scelte responsabili da utilizzare nella produzione e nel consumo del cibo; verso ricerche mirate a valutare la sostenibilità di modelli produttivi ed economici, verso conoscenze sui temi della sostenibilità, verso nuove prospettive alimentari e la riduzione degli sprechi.

L'Università di Udine ha di buon grado accettato queste sfide in seno a Expo ed ha organizzato numerose manifestazioni in collaborazione con la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (FVG). Ricercatori dell'Ateneo hanno collaborato a progettare e attuare diverse manifestazioni di cui riportiamo le principali:

- Giornata conclusiva della Summer School Geography of Food 2015 ‘Tradition, Innovation and Sustainable Food Systems’. L’incontro ha visto protagonisti gli studenti della Summer School con la presentazione dei risultati dei loro gruppi di lavoro ed è stato tenuto presso il Padiglione dell’Associazione Internazionale degli Agronomi. Presso lo stand del Friuli Venezia Giulia, la presidente della Regione, Debora Serracchiani, ha consegnato i Certificati agli studenti, che con profitto hanno partecipato alla Scuola.
- Convegno ‘Food East – Research and Innovation Forum 2015’, verso la carta di Milano. In questo convegno tenuto ad Udine si è parlato di eccellenze del Friuli Venezia Giulia e dell’Europa Centro Orientale per la sostenibilità in campo alimentare. In questo ambito ricercatori, politici e produttori hanno dibattuto diversi temi: la viticoltura del futuro tra qualità e sostenibilità; il caffè e il suo gusto: l’industria, l’innovazione e le prospettive di ricerca; il settore ittico e la *blue economy* – acque interne; il settore ittico e la *blue economy* – mare e laguna; la sostenibilità delle mitilcolture: il modello FVG; verso prodotti di un’agricoltura sostenibile e di qualità; le piccole produzioni locali e il rilancio dell’agricoltura rurale in Friuli Venezia Giulia; l’applicazione del concetto di flessibilità: progetto Piccole Produzioni Locali in Friuli Venezia Giulia; la valorizzazione dei prodotti del territorio quale chiave di conservazione ambientale e sviluppo locale.
- Progetto Ager per Expo 2015. L’Università di Udine con una cordata di altre sei Università (Bologna, Milano, Roma Tor Vergata, Parma, Politecnico Milano, Fondazione Politecnico di Milano) ha organizzato il convegno ‘La ‘bioraffineria’ nel settore enologico per smaltire in modo sostenibile i sottoprodotti dell’industria enologica’, presso il Politecnico di Milano. Il convegno ha trattato argomenti quali il recupero di polifenoli, la produzione di energia e bioidrogeno e la produzione di prodotti utili all’industria alimentare.
- Convegno ‘La microbiologia del vino. Innovazione sull’impiego di microrganismi in enologia’. Ricercatori dell’Università della Basilicata ed altri ricercatori di 18 università italiane, tra cui i ricercatori di Microbiologia di Udine, di cui sono responsabile, ha organizzato questo convegno presso il Padiglione Italia CRUI all’Expo. Il convegno ha trattato temi riguardanti l’impiego di microrganismi (lieviti e batteri) per migliorare la qualità sensoriale ed igienico-sanitaria del vino e per ridurre l’impiego di additivi durante la produzione e la conservazione di bevande alcoliche.
- Convegno dal titolo ‘Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana’. Il convegno, coordinato dal prof. Vincenzo Orioles e dalla prof.ssa Raffaella Bombi del Dipartimento di Studi Umanistici, è stato organizzato all’Ateneo di Udine il 28 febbraio 2015; la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia presente al convegno per gli interventi di saluto

con il presidente del Consiglio regionale Franco Iacop e Agostino Maio, delegato Expo della Presidenza regionale, ha successivamente deciso di replicarlo con il supporto di Turismo FVG in contesto Expo a Milano il 3 luglio 2015 presso l'Area Fuori Salone – nell'Italian Makers Village. Il convegno è ruotato intorno al tema del cibo visto come 'bene culturale' (e anche come patrimonio linguistico ed espressivo) e portato nel mondo dagli italiani insieme al *know how* legato all'enogastronomia. Gli studiosi che si sono avvicendati hanno ricalcato i temi di Expo. In particolare hanno sottolineato il carattere strategico del comparto agroalimentare focalizzando il ruolo dell'innovazione e della tradizione, della 'cultura che dà da mangiare' (emblematico titolo di un intervento), del *Made in Italy* e del ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina per la difesa della cultura gastronomica italiana. Gli 'umanisti', in particolare, hanno esortato gli *italici* (nel senso attribuito da Piero Bassetti a tale espressione) a riscoprire l'appartenenza alla cultura e alla lingua italiana. La lingua italiana è un mezzo ottimale per diffondere la cultura del cibo, come è stato ribadito dai numerosi interventi che hanno evidenziato come gli italianismi e l'*Italian Food* siano complementari nei panorami linguistici e alimentari *glocal*, negli enogrammi e nelle ricette.

È importante che il nostro Ateneo abbia realizzato queste manifestazioni. I convegni, infatti, hanno eliminato il rischio che Expo si riduca a essere una fiera in cui il visitatore apprenda solo ciò che si mangia nel mondo e non capisca l'importanza della sicurezza, della salubrità e della sostenibilità del cibo e soprattutto che occorra investire nel rispetto per l'ambiente, nella sostenibilità delle risorse e nella valorizzazione della biodiversità e nel rilancio dei valori culturali e linguistici del nostro Paese.