

UNIVERSITÀ

Manuale
del
«calciofilo
imperfetto»

TERAMO — E' stato presentato d Atri, a cura dell'Università di Teramo, il libro del giornalista e studioso Alberto Dionisi «Al centro della regola. Manuale del calciofilo imperfetto». Il volume affronta il mondo degli arbitri di calcio, proponendo curiosità, segreti e mutazioni delle regole dello sport più popolare del mondo. «Un tentativo — si legge nella recensione del volume — di avvicinare la massa dei tifosi e dei praticanti... al centro della regola ma anche un vademecum per genitori, allenatori, educatori, dirigenti e... videodipendenti». La presentazione è avvenuta durante un seminario di sociologia dello sport tenuto da Nico Bortoletto.

Seduta solenne del Consiglio comunale per celebrare i 60 anni della Repubblica

Una festa senza giovani

Gli interventi di Baldassarre e Russi. Standing ovation per Zavoli

Sottolineato il lavoro organizzativo svolto dal prefetto Lalli. Le rievocazioni e le analisi politiche dei tre illustri relatori sulla nascita della Costituzione italiana

Da sinistra
Luciano
Russi, Sergio
Zavoli e
Antonio
Baldassarre.
In
basso il
prefetto
Lalli



di FRANCESCO DI MIERO

TROPPI consiglieri comunali assenti, nessun giovane tra il pubblico. I due nei di una manifestazione, peraltro di altissimo profilo, organizzata per celebrare il sessantesimo anniversario della nascita della Repubblica. Peccato per coloro che non sono intervenuti perché hanno perso un'occasione importante, forse irripetibile, per ascoltare da tre importanti personalità italiane le riflessioni sulla storia del nostro Paese dopo la seconda guerra mondiale, sulla nascita della Costituzione repubblicana e della democrazia, sulle modifiche della carta costituzionale di cui si discute in questi giorni alla vigilia del referendum. Tre interventi, tre lezioni del prof. Antonio Baldassarre, presidente emerito della Corte Costituzionale, del prof. Luciano Russi, docente di Storia delle dottrine politiche alla Sapienza di Roma e già rettore dell'Università di Teramo, del senatore Sergio Zavoli, maestro di giornalismo e testimone attento della più recente storia italiana. Una manifestazione svoltasi al Palazzo di città

nell'ambito di una seduta straordinaria del consiglio comunale. Una iniziativa voluta dal prefetto Giuliano Lalli in collaborazione con il presidente del consiglio comunale, Gianni Melilla, e del sindaco Luciano D'Alfonso. Aula affollata ma, come più volte ha sottolineato Sergio Zavoli, nessuno o pochissimi giovani. Colpa



sicuramente della scuola e dei media che, in momenti così importanti, non riescono a trasmettere certi valori «ai giovani tentati dal disincanto e dalla rassegnazione». In apertura della seduta, dopo il saluto del prefetto Lalli, cui tutti hanno dato atto del lavoro svolto per organizzare tutte le iniziative per i 60 anni della

Repubblica, il presidente Melilla ha ricordato gli anni difficili della guerra e della ricostruzione, i primi passi della ritrovata democrazia fino ai giorni nostri. Sulla nascita della Costituzione italiana o, meglio sui "Miti e realtà dell'assemblea costituente" ha tenuto una magistrale lezione il prof. Baldassarre che ha sot-

tolineato come i costituenti abbiano saputo contemporaneamente le visioni del liberalismo, della cattolicesimo e del socialcomunismo per varare la Carta che ha come fondamento la tutela della persona e della sua dignità anche in forma associativa. Sull'articolo uno della Costituzione ("L'Italia è una repubblica democratica fondata sul lavoro") ha

parlato il prof. Russi. Quindi la volta di Sergio Zavoli. Con la sua voce inconfondibile il grande giornalista ha ripercorso i passaggi della storia italiana soffermandosi anche sulle responsabilità di una Tv "onnivora e frettolosa" che tanti guasti produce soprattutto sulle nuove generazioni. Una standing ovation ha salutato le sue ultime parole.

«Ecco come si fa giornalismo»

*Lezione a tutto tondo di Gianni Minà ospite
a Pescara della mostra su Sergio Leone*

PESCARA - Doveva essere un incontro volto a parlare di "Latinoamerica", la rivista che dirige con successo da ormai 5 anni; si è trasformato in un momento di confronto su temi quali la libertà, l'informazione, i diritti civili, il marcio nel calcio e quant'altro.

Gianni Minà, ospite a Pescara nell'ambito della mostra sul regista Sergio Leone, ha letteralmente spopolato. E pazienza se, in una gremita Feltrinelli Minà non ha minimamente menzionato il grande Sergio, limitandosi a parlarne solo quando, intorno alle 20, si è spostato al Petrucci per presentare il suo documentario "C'era una volta il cinema". Nelle due ore di dibattito alla Feltrinelli, il noto giornalista non ha risparmiato nessuno: dall'informazione italiana che «è in crisi per quanto riguarda tutto ciò che accade nel mondo», al sistema calcio che «era corrotto da molto tempo. Io lo andavo dicendo già 15 anni fa. Nel

1999, in una trasmissione televisiva, contestai all'allora presidente della Juventus, l'avvocato Chiusano, la scelta di due preparatori provenienti dal mondo dell'atletica leggera e precedentemente legati a scandali di doping. Lui mi disse che per fare certe affermazioni bisognava avere le prove, e io gli risposi: "Quando vuole, come vuole". Grande spazio, ovviamente, a Cuba: «Quella nazione rappresenta un'ossessione per gli Stati Uniti, in quanto è il laboratorio ideologico del nuovo Sudamerica. Cuba ha vissuto il suo 11 settembre molto prima degli Usa, ma non è certamente andata ad invadere gli altri stati. Lo sapete che quando cinque cubani scoprirono che gli attentati messi in atto a Cuba venivano organizzati in Florida, furono arrestati? Queste sono cose che la stampa, non solo italiana ma europea, non dice». Al problema della disinformazione su tali drammatici fatti

Minà cerca di ovviare con la sua "Latinoamerica", la cui direzione ha ereditato dal professor Santarelli: «Cerchiamo di dare visibilità ad un mondo che altrimenti sparirebbe. Grandi scrittori come Sepúlveda e Garcia Marquez, che ho conosciuto durante i miei viaggi in Sudamerica, scrivono di attualità per noi in cambio di 50 dollari o di una bottiglia di grappa Nonnino: il loro contributo è prezioso perché raccontano cose che altrimenti non si saprebbero».

La verità è scomoda: «In Rai sono stato sospeso da un giorno all'altro quando mi sono occupato del caso Alpi: dalla tv svizzera avevo ricevuto del materiale che smentiva clamorosamente la versione ufficiale su quanto era successo ad Ilaria. Qualcuno, durante il viaggio di ritorno dell'aereo, aveva manomesso le sue valigie: chi era stato?».

Inevitabile parlare con Minà di Rai e servizio



pubblico: «Io so cos'è il servizio pubblico e come si amministra, perché in 50 anni di lavoro all'interno della Rai non ho mai ricevuto una querela. Ci sono due modi per fare questo mestiere: o farsi rispondere ciò che si vuole sentir dire, o verificare quello che gli altri ti rispondono. In questo secondo caso si perde tantissimo tempo, ma il vero giornalismo è questo».

Massimo Giuliano

Alimentazione La chimica sempre più coinvolta nella produzione. A volte in soccorso di materie prime mediocri

I nuovi sapori che nascono in laboratorio

Cibi buoni da stupire? Ti stupirà scoprire quanti additivi e aromi contengono

Sessantasei componenti per un frappé alla fragola. Avete letto bene: 66. Trentaquattro per un gelato al cioccolato e caramello. Se li facciamo in casa, gli ingredienti del frappé si riducono a latte, fragole, zucchero. Quelli del gelato a latte, zucchero, cioccolato, panna, colla di pesce e magari caramello.

«Il fatto è che il mercato propone prodotti che vogliono stupire i consumatori: prodotti belli da vedere, più saporiti, facili da consumare — dice Daniele Tirelli, docente dell'Università Iulm di Milano e autore del libro «Pensato & mangiato» (Agra editore) —. Addirittura cibi "astratti", disegnati al computer».

Per questi alimenti di ultima generazione servono tanti ingredienti, additivi e aromi. Ma secondo molti nutrizionisti la presenza di troppe "aggiunte" è da ritenersi un elemento negativo.

«Un numero elevato di additivi e aromi indica che il ci-

bo ha subito una lavorazione elaborata e che, alla fine, risulta sempre più distante dal prodotto fresco» spiega Catherine Leclercq, dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione e membro di una Commissione dell'Autorità europea per la sicurezza degli alimenti (Efsa). «Peraltro, la presenza di additivi, come i solfiti nella frutta secca o i benzoati nelle bibite, si può evitare, scegliendo materie prime di qualità e perfezionando il processo di trasformazione».

«I componenti aumentano — spiega Franco Antoniazzi, docente di tecnologia alimentare all'Università di Parma — perché le aziende usano sempre più semilavorati e meno materie prime. Oppure, utilizzano la stessa "base" per fare più prodotti, aggiungendo "correttivi" per differenziarli nella consistenza, nel colore e nel sapore. E così la lista degli additivi si allunga a dismisura».

Anche la tendenza al cibo "inventato" porta ad allunga-

re il numero dei componenti. «Un esempio tipico — dice Daniele Tirelli — è il surimi, una sorta di pesce tritato, sagramato e colorato per essere trasformato in chela di granchio o polpa di aragosta. L'aspetto paradossale della vicenda è che molti giovani non consumano il pesce intero, ma sono grandi estimatori di surimi. In modo simile, la carne può essere ridotta in purea e trasformata in polpettoni di varia forma e sapore accattivante».

Infine, i prodotti sempre più "arricchiti", come le merendine con doppia farcitura, oppure i corn-flakes ricoperti con la glassa (ma l'elenco potrebbe essere molto lungo) comportano necessariamente l'impiego di ulteriori additivi, per cui non c'è da

meravigliarsi se alla fine nell'elenco degli ingredienti ci sono quaranta o cinquanta nomi».

In particolare, sono gli «aromi», la vera sorpresa dei cibi di ultima generazione: occupano l'ultimo posto nell'elenco degli ingredienti sulle etichette, ma a dispetto di questa posizione svolgono un ruolo determinante.

Basti dire che non si trovano soltanto nei pochi prodotti costituiti da uno o due ingredienti come: olio, pane, pasta secca, yogurt naturale, succo di frutta al 100%, cacao amaro...

Per di più, gli aromi hanno una composizione elaboratissima (l'aroma artificiale usato negli Stati Uniti da una nota catena di fast-food per il milkshake alla fragola

è composto da 45 molecole) e il più delle volte "misteriosa".

«Sapere che cosa si nasconde dietro la parola "aromi" è difficile — spiega Catherine Leclercq — perché i nomi dei componenti non compaiono in etichetta, come succede per altri additivi, quali i coloranti e i conservanti».

«In Europa — continua Leclercq — si usano circa 3000 aromi, ma non esiste ancora una lista con i tipi e le quantità massime ammissibili. Anche se le quantità utilizzate sono minime, i dati scientifici sulla tossicità di molti aromi sono decisamente meno completi rispetto a quelli disponibili per gli additivi. Alcuni aromi presenti in natura e considerati tossici, come l'acido cianidrico delle mandorle amare e il pulegone della menta piperita, possono essere utilizzati solo in un numero ristretto di alimenti trasformati e con dei livelli massimi».

«La Commissione europea

— aggiunge l'esperta — ha predisposto di recente un registro con tutte le sostanze aromatizzanti in uso e una Commissione dell'Efsa le sta valutando dal punto di vista della sicurezza. Gli aromi considerati non sicuri verranno man mano cancellati dal registro».

«Non bisogna farsi impressionare dal numero dei componenti del singolo aroma — spiega, tuttavia, Alessandro Chiolini della DKS Aromatic —. Nei laboratori si analizzano le sostanze aromatiche presenti in natura e si cerca di proporre una miscela di principi attivi il più possibile simile a quella naturale. Se il profumo della fragola matura è composto da 30 molecole, un buon aroma ne conterà lo stesso numero».

Sul mercato, però, ci sono anche aromi cinesi, venduti a prezzi stracciati, con un numero di componenti aromatici decisamente inferiore, meno fedeli alla sapore naturale.

Roberto La Pira

400
gli additivi

Tanti sono gli additivi (coloranti, conservanti, addensanti, edulcoranti...) il cui uso è consentito nei Paesi dell'Unione europea

3000
gli aromi

Tanti gli aromi utilizzati nella produzione alimentare europea, ma non esiste una lista con i tipi e le quantità ammissibili

ELZEVIRO Un saggio di Carmagnola

ECONOMIA E ARTE NUOVE SORELLE

di GILLO DORFLES

Quella facoltà creativa, da sempre attribuita all'immagine, oggi forse è destinata a lasciare il posto a un diverso impulso: quello appartenente a un'economia fondata sulla grande corrente massmediatica: sicché la dimensione estetica e quella economica finiscono per unificarsi, conferendo un valore «assiologico» — dunque non solo economico — a molti prodotti un tempo non considerati «artistici», ma altresì attribuendo all'arte «pura» una valenza economica già in partenza da prendere in considerazione. E, infatti, solo perché rivestiti da valori immaginativi e simbolici, spesso anche oggetti «anestetici», o addirittura «antiestetici», possono atteggiarsi a opere d'arte, e tante opere dei nostri tempi sono assunte nell'empireo estetico soltanto perché divenute fonte di valore economico e insieme di una componente simbolica.

Chi ha messo a punto recentemente un vero e proprio «trattato» sui problemi legati ad arte ed economia, merce e simbolo, immaginario e marketing, proclamando un nuovo tipo di *fiction economy*, e rifacendosi ad esempi storici (Che Guevara), letterari (romanzi di Ellis e di Gibson), filmici (*Matrix*), videoartistici (Xiao-xiao), è Fulvio Carmagnola (*Il consumo delle immagini*,

Bruno Mondadori, pp. 232, € 19). L'autore vuol giungere ad una conclusione: che oggi, come mai prima, l'immaginario, il simbolico, si traduce in opera d'arte anche attraverso una valorizzazione economica, quella da lui definita *fiction economy*. «La componente immaginaria o finzionale dei prodotti è diventata una parte strutturale del loro valore economico»; «dopo l'associazione con il rito e la religione, dopo l'associazione con l'arte, il bello presenta la sua ulteriore configurazione: l'associazione con l'economico». (Era quanto io stesso affermavo, e Carmagnola generosamente lo riconosce, nel mio antico testo *Simbolo, comunicazione, consumo*).

Ma questo che significa, in definitiva? Rifiutare la «vera» arte? Degradarne l'aspetto assiologico? In un certo senso è così: se ci rifacciamo a epoche eccelse e non più ripetibili, quando arte e simbolo erano tutt'uno, quando

l'aspetto economico non era ancora prevalente; quando i mass media non avevano ancora «corrotto» (anche se ingigantito) il nostro panorama artistico. Ma invece l'ipotesi è certamente conseguente con la nostra epoca, se — come afferma Carmagnola — «l'economia diventa estetica, come economia dei beni simbolici, o, ancora (...) come economia dell'immaginario o come *fiction economy*». Per cui è proprio dall'osservazione delle «superfici smaglianti delle mode di consumo che possiamo decifrare il nostro tempo»: come afferma Gibson, uno degli autori più citati nel volume assieme al geniale, anche se sovente azzardato, Slavoj Žižek.

Dalla *Filosofia delle forme simboliche* di Cassirer a *Lo scambio simbolico e la morte* di Baudrillard, dalla *Filosofia in una nuova chiave* di Susanne Langer, a *La società di simulacri* di Mario Perniola, lo studio dell'immagine, del simbolo, del feticcio, ha avuto un percorso lungo e accidentato. Non intendo riassumerne le tappe. Ma una cosa è certa: se un tempo il simbolo era l'equivalente occulto e misterioso di alcunché, oggi il simbolo si è in certo senso «solidificato».

Ogni nostra azione, ogni oggetto da noi realizzato, riveste un aspetto simbolico — traslato — ha subito quell'operazione di *syn-ballein*, di «mettere insieme», che permette di individuare la presenza nell'«oggetto domestico come nel grattacielo, nella video-performance come nella pubblicità». E allora, invece di deprecare l'avvento d'una civiltà come l'odierna, potremo anche sperare che in un futuro non tanto remoto, arte e economia, — merce e capolavoro artistico — pur continuando a convivere, non rinuncino però a essere guidati da quel misterioso istinto che deve sopravvivere tanto nella merce quanto nell'opera di «arte pura»; e che è il solo a poterci guidare e proteggere nei labirinti simbolici e in quelli «fanzionali»: cioè l'antico *standard of taste* di Hume, ossia quella costante-incostante che segue, come ha sempre seguito e si spera seguirà, le «oscillazioni del gusto» per sancire il valore (autentico non solo economico) dell'opera d'arte.

Slow Food, il mondo salvato dai contadini

MICHELE SERRA

«**F**u una fisima. Una fisima da langaroli...». Vent'anni dopo, quella «fisima» è diventata un fenomeno mondiale. Fondata con il nome di Arcigola nel luglio dell'86, rigenerata in Slow Food tre anni più tardi, ha messo radici in centosei nazioni del pianeta Terra. Soltanto negli Stati Uniti, le condotte di Slow Food sono 173, e gli iscritti molte migliaia.

«Chiamarle "condotte" — racconta ora Carlo Petrini — fu quasi un vezzo, ci siamo ispirati alle condotte veterinarie, al medico condotto, per indicare il radicamento a un territorio preciso. Si tratta di piccoli gruppi di produttori e consumatori, uniti nella tutela di un particolare cibo, di un modo di produzione, di una maniera di vivere. Gli americani li chiamano "convivium". E se mi avessero detto, quando abbiamo cominciato, che un giorno avremmo avuto una condotta anche in Uzbechistan, avrei pensato a uno scherzo...».

Torniamo alle origini. Al punto zero. C'era una volta un piccolo organizzatore culturale di Bra, provincia di Cuneo...

«Erano gli anni di Arci Gay e di Legambiente, il periodo più fecondo per l'associazionismo italiano. Se nasci in Langa, è quasi fisiologico pensare alla terra, al vino, alla gastronomia come a un terreno fertile per ragionare insieme ad altre persone. Avevamo già fatto qualcosa di locale, gli Amici del Barolo e cose del genere, ma il nostro modello di riferimento era la Francia, che aveva da tempo imposto la sua gastronomia nazionale come un formidabile fatto-

re culturale e identitario. Trentenne, andavo in Borgogna e a Bordeaux per seguire corsi di enologia, per imparare a trattare una materia così ricca. Noi volevamo fare come i francesi ma a differenza dei francesi non avevamo avuto uno Stato centrale così forte e cosciente da imporre una cultura nazionale del cibo, una Cucina Francese con tutti i suoi crismi. Non esiste una cucina italiana, esistono le cucine regionali e locali. Tante, e disperse. E proprio da lì siamo partiti. Dal nostro ombelico. Ma per guardare più in là possibile».

C'era, nell'Italia degli anni Ottanta, un certo fermento intellettuale attorno al tema, allora considerato molto specialistico, della gastronomia.

«Direi che tutto o quasi, anche Slow Food, prese l'avvio dalla rivista *La Gola*. Lo stesso nome Arcigola viene da lì, da quella indimenticabile testata. La facevano Alberto Capatti, che oggi è rettore dell'Università di Pollenzo, Gianni Sassi, Folco Portinari, Massimo Montanari, Antonio Porta... Io ero appena il ragazzo di bottega, andavo a Milano a respirare quell'aria, leggevo tutto avidamente, mi abituavo a trattare le questioni della gastronomia e dell'alimentazione come fatti culturali e politici. *La Gola* fu, per il nostro mondo, un modello internazionale, neanche i francesi avevano qualcosa di paragonabile».

Partenza decisamente di élite, comunque. Intellettuali di sinistra che ragionano sulla tavola e sul bicchiere. Ed è, in fondo, quello che qualcuno continua a rim-

*“Fu una fisima
Una fisima
da langaroli...”
Comincia così
l'intervista-racconto
di Carlo Petrini
su bilanci e progetti*

proverarti nonostante il successo mondiale di Slow Food e delle sue condotte, nonostante le migliaia di contadini che arrivano da ogni angolo del mondo a Torino per partecipare al raduno di Terra Madre.

«Ah già, la faccenda che siamo elitari... che ci occupiamo di questioni lussuose e marginali, come la salvezza di prodotti di nicchia, magari anche costosi... i maniaci del lardo di Colonnata... beh, guarda, ti rispondo così: quando, nel '96, cioè solamente dieci anni fa, facemmo a Torino il primo Salone del Gusto, ci dissero "siete pazzi", un manipolo di utopisti o peggio di snob. I bene informati ci spiegavano che il futuro dell'alimentazione era Cibus, la fiera dell'industria agroalimentare a Parma, che contavano la quantità, la produzione intensiva, i grandi numeri, che bisognava sfamare il mondo, altro che lardo di Colonnata. Beh, in dieci anni la situazione si è esattamente ribaltata. La politica alimentare dell'Unione europea ha fatto pienamente propria l'idea che sia la qualità a dover prevalere. Si tende a valorizzare ovunque la biodiversità, si tutela la fagiolina del Carso, addirittura si esagera nel sottolineare il valore identitario delle produzioni agricole locali. Questo significa che, culturalmente parlando, Slow Food ha semplicemente stravinto. Sarà anche stata un'élite, ma ha dato la lista delle priorità anche a buona parte del mondo politico».

L'agricoltura, del resto, non per caso si chiamava e si chiama settore "primario". «Appunto. Altro che nicchia, altro che snobismo: il cinquanta per cento della popolazione mondiale è fatta di contadini, e aggiungendo pescatori, pastori, trasformatori e ristoratori si arriva a più del sessanta per cento degli umani viventi che lavorano nel cibo. Noi italiani, con il nostro quattro per cento di occupati in agricoltura, non ce ne rendiamo conto, gli americani men che meno, da loro i contadini sono solo il due per cento. Ma è un punto di vista provinciale e minoritario, il nostro, di fronte alla realtà di un pianeta ancora profondamente contadino».

Però è opinione molto diffusa che solo l'agricoltura massiva sia in grado di sfamare il mondo. Che le piccole colture non possono essere all'altezza della sfida della sovrappopolazione.

«Negò nella maniera più assoluta. L'economia di piccola scala non è solo più estetica o più poetica. È più produttiva. È più economica. Consente un gigantesco risparmio energetico, elimina quelle che gli economisti chiamano "esternalità negative" dell'economia di larga sca-

la, che fa viaggiare merci alimentari consumando smisuratamente energia, che ha bisogno di un uso massiccio, insano e antieconomico di conservanti per far viaggiare il cibo senza deteriorarlo. Consumare prevalentemente il cibo che si produce nel proprio territorio significa lavorare per la salvezza del pianeta e contemporaneamente mettersi al riparo dalla fame».

In che senso?

«Nel senso che mi ha spiegato così bene, a Terra Madre, un contadino africano. Nel suo comprensorio il governo aveva incentivato la coltivazione intensiva del caffè, a scapito di tutte le altre produzioni locali. Il padre aveva accettato, convertendo tutti i suoi campi a caffè. Ma la nonna non si fidava, e mantenne il suo pezzo di orto, con tutti i prodotti tradizionali. Due o tre anni dopo il Vietnam entrò nel mercato del caffè a prezzi stracciati, rovinando molti produttori africani. La capanna del mio amico contadino era stracolma di caffè invenduto, e non avevano più niente da mangiare. Il caffè non si mangia: si vende e basta. Si salvarono perché la nonna poté sfamare tutta la famiglia con il suo orto».

Gli orti di tutti e nonne del mondo possono sfamarci tutti?

«Ovvio che no. È inevitabile e giusto che alcuni prodotti continuino a viaggiare, o perché non è possibile produrli ovunque oppure per la sacrosanta curiosità di conoscere i prodotti altrui. Solo che il rapporto tra consumo di prodotti locali e di prodotti globalizzati andrebbe esattamente invertito. Specialmente se riuscissimo ad assumere, finalmente, il punto di vista del Sud del mondo: perché piegare economie di decorosa sussistenza a una logica produttivistica che li priva, alla lunga, anche del decoro? Perché questa pirateria genetica che espunta colture e culture, le cancella, e costringe intere popolazioni a dipendere dai sussulti del mercato globale, come con la storia del caffè vietnamita? Per mantenere all'ingrasso un miliardo e settecento milioni di obesi, quasi tutti del mondo ricco? È logico tutto questo? È morale? E soprattutto, è produttivo? Io credo proprio di no».

La politica, almeno in Occidente, non sembra attentissima a queste logiche.

«La politica, quasi tutta, ignora che molte delle avanguardie intellettuali, nel mondo, oggi provengono dalla terra, dal mondo contadino. I grandi movimenti contadini sono i soggetti più irrequieti e più fecondi della politica planetaria. Ci siamo già dimenticati che il movimento di Seattle è partito da contadini. Per esempio i contadini sanno che la produzione massiva, la logica dell'agroindustria, ha espulso a milioni, a centinaia di milioni, le donne dal processo produttivo. Bisognerebbe che si capisse, una volta per tutte, che i prodotti della terra non sono come le altre merci. A differenza dei manufatti industriali, il cibo è parte intrinseca del territorio che lo genera, dell'economia, della cultura, del paesaggio. Un paese che perde le sue biodiversità è un paese che si sta immiserendo da tutti i punti di vista, economico ed estetico. Anche se apparentemente, in un primo momento, la conversione al mercato globale sembra portare vantaggi e denaro, alla lunga si paga il conto, ed è un conto durissimo. Basti dire

che i principali danni all'ecosistema, secondo uno studio commissionato dalle Nazioni Unite a 1.400 scienziati, dipendono dalle nuove forme di produzione del cibo. L'agroindustria inquina e danneggia l'ambiente più dell'industria...».

Eppure, nella percezione "progressista" del futuro, la battaglia anti-globale, la difesa a oltranza delle biodiversità, l'arroccamento attorno alle identità locali, sono in odore di essere vagamente reazionari... sto pensando a Bové, per esempio, e alla sua identificazione quasi spirituale con il *terroir*, con la tradizione...

«José Bové è un terzomondista di sinistra, altro che storie. Io sono stato e sono di sinistra. Ma è fuori dubbio che questo dibattito incroci anche modelli e istanze che di sinistra certamente non sono. Non è un mistero per nessuno che io mi sia trovato bene con il ministro Alemanno, con il quale c'è stata una notevole sintonia progettuale. Ed è altrettanto vero che molti, a sinistra, pensano che io sia o uno che fa della poesia su questioni secondarie, o addirittura un reazionario che insegue una specie di spiritualismo contadino... Ma per fortuna non tutta la sinistra è così. Per fortuna la sostenibilità dello sviluppo è un concetto che comincia a farsi strada. E per fortuna si sta prendendo coscienza, anche in paesi industriali e post-industriali come il nostro, che le questioni della terra sono strutturali, decisive, e stracariche di significati politici».

E, politicamente parlando, Carlo Petrini da Bra ama molto raccontare il suo più recente successo, una laurea honoris causa in "Human Letters" nel New Hampshire.

«Commosso fino alle lacrime. Perché alla cerimonia c'erano diciottomila persone, e perché il rettore, leggendo le motivazioni della mia laurea, ha detto che il sottoscritto ha onorato la lezione di Antonio Gramsci: tenere insieme politica e cultura popolare. Ma pensa un po': bisogna andare negli Stati Uniti, ormai, per sentire parlare bene di Gramsci. Qui da noi comunista è diventata una parola spregevole».

Il futuro di Slow Food?

«Il futuro di Slow Food è legato a quello di Terra Madre, la nostra "internazionale contadina". Nella prossima edizione ospiteremo 1.500 comunità contadine che arrivano da 152 paesi. Chi pensa a un mondo residuale, non ha capito niente. Lo rimando diritto al cinquanta per cento della popolazione mondiale che lavora la terra. E lo rimando alla lettura di Vandana Shiva, ai nuovi economisti, alla vitalità intellettuale e politica del mondo contadino di tutti i continenti. Prima o poi canteremo anche noi *We shall overcome*. È nato come inno antisegregazionista, poi del femminismo, poi del pacifismo, adesso la frontiera del cambiamento passa attraverso i campi coltivati... Io ci credo».



Master

"Buono, pulito e giusto", il manifesto della nuova gastronomia di Carlo Petrini è la fonte di ispirazione dei corsi e dei laboratori organizzati in tutto il mondo sulla cultura del cibo. Progetto sfociato nei venti corsi tematici di "Master of Food", che spaziano dal pane alle spezie, dalla birra al vino



Presidi

Il progetto di salvaguardia e promozione delle piccole produzioni di qualità si richiama al Manifesto dell'Arca, pubblicato nel '97. Pochi mesi dopo si passò ai Presidi, veri e propri supporti tecnico-economici in grado di cambiare il destino di aree agroalimentari condannate a morte. I Presidi italiani sono quasi 200



Università

Dove una volta c'era la fiorente agenzia agricola di Pollenzo, oggi sorge la prima Università di Scienze Gastronomiche, con studenti da tutto il mondo, grazie alle borse di studio dei soci sostenitori. Nello stesso complesso sono ospitati la Banca del Vino, un albergo con piscina e "Guido", uno dei migliori ristoranti italiani

Nostalgia dell' "Indice" guida ai libri del diavolo

FRANCESCO MERLO

A quarant'anni dalla sua abolizione, l'Index dei libri "diabolici" è un biblioteca vivissima, e non solo perché la parola "diabolici", persino per chi crede nel diavolo, significa anche "affascinanti". La verità è che, usato all'incontrario, l'*Index Librorum Prohibitorum* è ancora oggi il più completo catalogo, in ordine alfabetico, da Alfieri Vittorio a Zola Emile, dei libri che bisogna leggere, uno straordinario Centro di Orientamento, la fonte battesimale di chiunque tenti di capire il mondo attraverso i libri.

All'Indice, per esempio, finì, con il *Talmud* e il *Corano*, anche la *Bibbia*, ammessa solo in una versione «autorizzata e corredata da opportune annotazioni desunte dai Padri e approvate con l'autorità della Sede Apostolica». La *Bibbia*, infatti, è uno dei testi più "diabolici", eccitanti ed avvincenti che esistano, al punto che ancora oggi la Chiesa ne ha fissato una «corretta» interpretazione ecclesiastica alla quale gli studiosi cattolici sono obbligati ad attenersi. Composta in lingue diverse e in epoche diverse e modificata nei secoli dagli amanuensi trascrittori e riscrittori, è il libro della *Weltanschauung* protestante ed ebraica molto più che cattolica, ed è noto che per secoli quando si voleva lodare o adulare un Papa lo si chiamava «persequitor de' giudei, riformator di quelli e grande cacciator di libri eretici e malsani».

Insomma, anche la *Bibbia* può essere letta contro la Chiesa e persino come un manifesto dell'ateismo, come un libro di fantastiche avventure, violento e morboso come una pulp fiction, con tutte le sue montagne, gli incendi e i diluvi, e ancora faraoni e cavallette, e popoli contro popoli, padri contro figli, e i filistei, e Sodoma e Gomorra, e le acque che si aprono... Altro che Tarantino! Con la *Bibbia* ci si può perdere in un epos dell'orrore e delle meraviglie, come, per esempio, nella *Storia del declino e della caduta dell'Impero Romano* di Edward Gibbon, anch'egli ovviamente all'Indice con altri grandissimi storici come Jules Michelet, Edgar Quinet e Michele Amari. E si può ammirare nella *Bibbia* il monumento letterario, come fosse un antico Victor Hugo, anch'egli all'Indice. E si può naufragare nel pessimismo storico della *Bibbia*, come nell'*Infinito* di Giacomo Leopardi, messo all'Indice a metà Ottocento, «astutia di Satanasso, fedele suo servitore per espugnare gli animi oziosi, cattivo spirito che sparge i suoi diabolici semi, lupo che minaccia le nostre pecore».

Eliminare una specie animale non è facile, ma l'uomo, con il tempo e con l'impegno, ci riesce. I lupi, per esempio, sono stati combattuti e vinti in Inghilterra all'inizio dell'età moderna, per proteggere gli allevamenti delle pecore. Secondo Keith Thomas, che ha dedicato un bel libro alla storia del rapporto tra l'uomo e la natura (Einaudi), è grazie alla scomparsa del lupo che ancora adesso in Inghilterra il pastore segue il suo gregge, mentre in Francia e in Italia lo precede, accompagnato da due cani da guardia; e il pensiero corre subito ai Domenicani, ai cani del Signore. Ma se per difendere la pecora gli inglesi sono riusciti a sterminare i lupi, nessuno è mai riuscito a sterminare una razza di libri. E se volete la sicura prova di quanto sia controproducente la guerra ai libri, sfogliatelo dunque quell'Index che la Chiesa tenne in piedi dal 1549 al 1966, concependolo come un'arma di distruzione di massa, so-

prattutto nella cattolicissima Italia, dove anche *I Promessi sposi*, già al primo loro apparire, sebbene «esauriti in un lampo», erano stati condannati dal Vaticano, al punto che, raccontò Titta Rosa, «tra l'estate e l'autunno di quel lontano 1827, che il romanzo del Manzoni fosse stato messo all'Indice corse come una notizia sicura». Eppure, qualche decennio dopo la morte di Manzoni, lo stesso *Osservatore romano* propose autorevolmente di farlo santo, e di farlo in fretta: «Santo subito».

Ma intanto, a riprova che i libri sono una materia difficile da governare, stavano all'Indice, per citare solo alcuni tra gli italiani, Dante, Petrarca, Boccaccio, Ariosto, Boiardo, Vincenzo Monti, Cesare Beccaria e Pietro Verri, Foscolo e quasi tutti gli eroi del Risorgimento, da Pellico a Maroncelli, ma anche i cattolicissimi Niccolò Tommaseo, Gioberti e Rosmini, e Settembrini, e poi Ada Negri, poetessa del proletariato italiano; e ancora Fogazzaro, D'Annunzio, Malaparte, Benedetto Croce e Giovanni Gentile, e Aldo Capitini, e poi Moravia e persino il misuratissimo giornalista Mario Missiroli, che dal 1952 al 1961 diresse un *Corriere della Sera* molto cauto, centrista e filodemocristiano, inventore della famosa formula giornalistica che tanto successo ha ancora in Italia: «Meglio un buco che uno scoop».

Insomma, basta un'occhiata distratta per accorgersi che sono i migliori quei libri che era obbligatorio consegnare all'Inquisitore o al confessore ottenendo in cambio uno sconto di pena nell'Aldilà. Siva da Balzac a Voltaire, da Copernico a Stendhal a Sartre, da Cartesio a Bergson, da Locke a Spinoza, da Kant a Galileo, da Gide a Flaubert, da Hume a Montaigne, passando ovviamente per Machiavelli, il cui Principe «scritto con il dito del diavolo, è un nemico del genere umano...».

Botteghe di veleni e diavoli dello spirito, i libri all'Indice venivano regolarmente incendiati «nelle città che più ne erano infette». Per secoli la cerimonia del rogo, a partire dai dodicimila volumi dati alle fiamme da Papa Sisto V in piazza San Marco a Venezia, divenne parte integrante della liturgia pasquale ed evocò una simbologia di morte-resurrezione: la cultura corrotta andava in cenere per risorgere purificata, mo-

riava il vecchio Adamo per far risorgere il nuovo Cristo.

C'è persino tra gli autori idolatri dediti a pratiche magiche il nunzio di Venezia Giovanni Della Casa che per primo il 7 maggio del 1549 ebbe la zelante idea di dare alle stampe l'Indice, e poi finì all'Indice. E ben gli sta, verrebbe da dire, nonostante il suo famoso *Galateo* sia passato alla storia come l'elogio delle buone maniere e della misura. Della Casa compilò quel primo Indice in odio ad un altro teologo che poi si sarebbe vendicato. E questa rivalità tra teologi, l'uno contro l'altro all'Indice, ha forse ispirato la novella di Borges su due teologi nemici appunto, dove l'uno riesce a mandare al rogo l'altro, ma finisce a sua volta bruciato da un fulmine. E, ritrovandosi poi nell'Aldilà, entrambi si accorgono con stupore che Dio li considera «l'ortodosso e l'eretico, l'abborrito e l'abborrito, l'accusatore e la vittima, una sola persona». Ed è questa, chiosava Leonardo Sciascia, «la più alta e perfetta parabola sul fanatismo, sull'inimicizia dei fanatici come fattore speculare, dell'animale che allo specchio non si riconosce e dunque aggredisce la propria immagine».

L'Indice, nel quale finirono anche imperatori e re, come James I e Federico II, e santi come Francesco di Paola, segue la storia della Chiesa, vale a dire della censura, che poi diventa la storia d'Italia. Sopravvive all'Inquisizione, accompagna i repentini rovesciamenti delle diverse fortune militari, con fasi liberali e fasi di «persecuzioni moderate» che privilegiano l'espurgazione mediante cancellatura, e fasi più severe, con ispezioni, torture, esecuzioni e stragi, sempre con l'idea che la grammatice è nemica della Chiesa, che la lettura è tentazione e vanitas perché «in Cristo è compendiata tutta la Scrittura e dunque non c'è bisogno



NICCOLÒ COPERNICO

Il suo "De revolutionibus orbium caelestium" è messo all'Indice nel 1616



NICCOLÒ MACHIAVELLI

Accusato di immoralità, "Il Principe" è bandito dalla Chiesa nel 1559

di leggere». Insomma, l'ispirazione rimase sempre quella della buonanima del Santo Padre Paolo II: «Se Dio mi dà vita io prenderò una doppia serie di provvedimenti: dapprima proibirò lo studio delle sciocche storie e poesie perché piene di eresie e di bestemmie, poi interdirò l'insegnamento e l'esercizio dell'astrologia giacché di qui provengono tanti errori. I figliuoli hanno appena dieci anni e già conoscono, anche senza andare alla scuola, mille bricconate. Possiamo già immaginarci di quanti altri vizii saranno ripieni più tardi quando leggeranno Giovenale, Terenzio, Plauto e Ovidio. Giovenale, è vero, fa mostra di biasimare il vizio, ma intanto introduce il lettore a farne la conoscenza».

L'Indice non impedì a preti e vescovi di coltivarsi come nessun altro, per naturale disposizione, per tempesta di sentimenti o per gusto di libertà, ma sempre grazie ai privilegi "venduti" dal Vaticano, perché con una dispensa papale ci si poteva liberare di una moglie o si poteva acquistare il diritto di possedere e persino di stampare libri proibiti. Il privilegio del resto era anche una straordinaria arma di ricatto, perché bastava poco a trasformarlo in un delitto e dunque a snidare dagli scaffali di questi "delinquenti altolocati" «da lue dei libri», com'è chiamata appunto l'infezione nella lapide murata nella cattedrale di Palermo alla fine del Settecento in lode di monsignor Lopez y Rojo, il quale, funzionando anche da viceré, la lue dei libri combatté facendoli pubblicamente bruciare per mano del boia.

Nessuno può negare che la Chiesa abbia combattuto e insieme coltivato la cultura, come dimostra del resto l'attuale Papa tedesco, il quale ha scritto

to un centinaio di libri, anche se a sfogliarli ti viene il sospetto che si tratti sempre dello stesso libro. Certo, l'Indice fu progressivamente ridimensionato, ma solo quarant'anni fa la Chiesa capì che quanto più un libro è proibito tanto più viene letto e che quel catalogo di libri diabolici era a sua volta diabolico perché tutti li condannava... al successo.

E tuttavia, quando l'Indice era stato già abolito, nel 1967 la Sacra Congregazione per la Dottrina della Fede processò il filosofo italiano Emanuele Severino sentenziando l'incompatibilità dei suoi libri con la dottrina cristiana, e costringendolo quindi a lasciare l'Università Cattolica di Milano dove Severino insegnava Filosofia Morale. Oggi Severino è giustamente considerato il più autorevole filosofo italiano, e quel processo, che durò otto anni, e che egli ha raccontato nel libro *Il mio scontro con la Chiesa*, non ha certo nuociuto alla sua fama.

Possiamo dunque dire che l'Indice fu il più efficace strumento di promozione alla lettura che mai sia stato immaginato da mente umana, prodotto di un'intelligenza eccellente che evidentemente capiva i libri. C'era insomma un complicità di intelligenza e una solidarietà straordinaria, un gemellaggio reale tra il censore e il lettore trasgressivo. Perciò a noi che oggi ci sentiamo molto confusi, quell'Indice in fondo manca. Da un lato infatti la sua soppressione non ha mitigato il furore, come dimostrano le battaglie (perse) contro *Il Codice da Vinci*. Ma dall'altro non sappiamo più che cosa leggere. È vero che ci pensano gli islamici a darci una mano perseguitando e dunque segnalando i libri, ma questa è un'altra storia sebbene sinistramente somigli alla nostra storia.

Di sicuro noi occidentali siamo ormai troppo rincitrulliti dal sistema dell'editoria di massa e assistita, dei premi letterari e delle recensioni che, specie in Italia, sono quasi tutte "truccate", al contrario del rigoroso Indice, dove non si entrava se non eri un grande. Oggi che la promozione dei libri è una colossale industria delle patacche, scientificamente organizzata dagli editori e dagli amici degli amici perché, come diceva Flaiano, «quando si recensisce il libro di un amico è un dovere paragonarlo a Hegel», oggi insomma noi quasi quasi vorremmo che la Chiesa ci restituisse l'Indice, magari su iniziativa degli zelantissimi atei devoti, per non fare davvero scomparire gli amatissimi lupi, per non ritrovarci in un mondo popolato solo da pecore.



GALILEO GALILEI

Nel 1632 viene proibito il suo "Dialogo sui massimi sistemi"



VOLTAIRE

Tra le sue opere iscritte nell'Index anche le "Lettres philosophiques" del 1734

Il ministro Mussi vuole rilanciare gli istituti e la ricerca. Propositi lodevoli, purché si privilegi il merito e si riducano gli sprechi

Più qualità per laurearci in Europa

DI SALVATORE SETTIS

Nel suo esordio come ministro dell'Università e della ricerca, Fabio Mussi ha dato segnali importanti. Sul Sole-24 Ore del 23 maggio, ha sottolineato energicamente che l'università vive dell'intreccio cruciale fra didattica e ricerca; parlando il 25 maggio agli studenti della Normale di Pisa, Mussi ha ricordato l'articolo 33 della Costituzione («L'arte e la scienza sono libere e libero ne è l'insegnamento»), ha sottolineato la funzione essenziale delle poche Scuole "d'eccellenza" come fattori trainanti dell'intero sistema universitario, ha assicurato il massimo impegno per garantire ai ricercatori più giovani una prospettiva non precaria, ha indicato nell'inchiesta sui problemi e nell'incontro con chi vive e lavora nell'università il suo metodo di approccio. Negli ultimi giorni a Bruxelles, ha lanciato un segnale forte in favore della libertà della ricerca (in particolare sulle staminali), ma soprattutto ha capovolto il colpevole disimpegno del precedente governo, garantendo il pieno appoggio dell'Italia alla strategia europea della ricerca («L'Italia torna in Europa», ha commentato un funzionario dell'Ue). Crescita degli investimenti pubblici in direzione del 3% del Pil prescritto dall'agenda di Lisbona, crescita della formazione per qualità e per prospettive di occupazione, sintonia con gli indirizzi dell'Unione europea sono dunque i cardini di un "progetto Mussi" per l'università e la ricerca che prenderà presto forma. Con queste premesse, non c'è dubbio che il ministro appoggerà l'orientamento del Consiglio europeo delle ricerche, di destinare ai giovani un terzo delle risorse future.

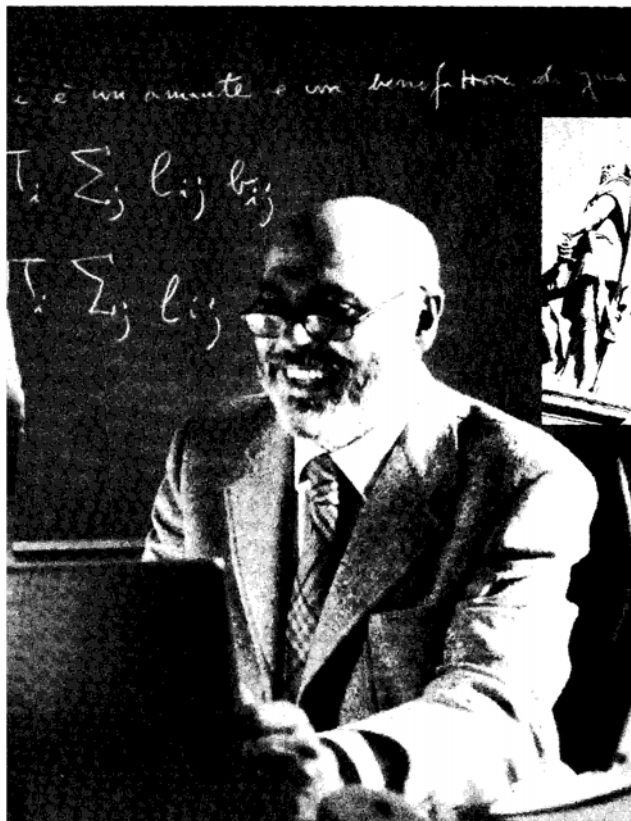
Ma il compito del ministro Mussi non sarà facile. Assai complesso sarà cercare nuove risorse per ridare vitalità al sistema, e più complesso ancora porre rimedio ad alcuni evidenti sprechi di risorse pubbliche (a cominciare dalle prebende clientelari ad alcuni neo-atenei privati senza alcun merito o "record" scientifico) ed evitarne di nuovi. Né sarà agevole districarsi nella selva dei "dati" (veri e finti) e delle loro interpretazioni. Per fare un esempio, è vero che la percentuale dei laureati italiani è più bassa che in altri Paesi, a cominciare dagli Usa; ma questo dato non s'intende se non con un correttivo cruciale: i quattro quinti delle 3.800 "università" americane offrono livelli formativi inferiori a quelli di un buon liceo italiano. Insomma, la retorica facilona dei numeri va battuta: ci sono le quantità, ma c'è anche la qualità, anche se più difficile da misurare.

Nuove risorse per questo (e ogni altro) settore

si potrebbero ottenere agendo oculatamente sull'evasione fiscale, notoriamente altissima in Italia; ma anche individuando opportune misure di una fiscalità di vantaggio che incoraggi i finanziamenti privati, non però solo di imprese bensì (com'è negli Usa) anche di singoli cittadini. Il rapporto difficile fra quantità e qualità dei risultati si può affrontare (ma la ricetta non è semplice) introducendo una valutazione imperniata, come in tutto il mondo, sugli accrediti della comunità scientifica internazionale. Più arduo sarà affrontare, e Mussi dovrà farlo prestissimo, le urgenze del suo ministero. Vorrà porsi in continuità o in discontinuità rispetto alla gestione Moratti? Domanda non banale: su temi assai critici come la riforma didattica o lo stato giuridico dei docenti, sarà assai importante distinguere gli atti necessari per la prescritta continuità dell'azione ammini-

strativa dagli interventi di sistema, che potrebbero anche comportare significative inversioni di rotta. Ma proprio qui è il problema: da un lato, su molti punti, c'è stata fra la gestione Berlinguer-Zecchino e la gestione Moratti una sostanziale continuità, su altri fronti non è affatto detto che tornare all'era Berlinguer sia una buona idea. Perciò è più importante che mai guardare alla sostanza dei problemi, più che alle etichette che le varie norme portano.

Qualche esempio: i cattivi risultati della riforma didattica sono dovuti, come ha scritto Paolo Prodi sull'«Unità» del 28 maggio, alla «sperimentazione iniziata dal ministro Berlinguer e perversamente sviluppata dal governo di centro-destra». Se «tre più due uguale zero» (come titola un recente libro Garzanti), è soprattutto per il malinteso di fondo del «proces-



Le immagini sono tratte dal Calendario 2006 della Scuola Normale Superiore di Pisa, realizzato su progetto di Massimiliano Tarantino con le fotografie di Philippe Antonello

eso di Bologna», che ha imposto in Europa un unico schema formativo senza valutare le varie tradizioni nazionali (fra cui quella italiana è la più antica) e i vantaggi di un sistema europeo di ragionate diversità.

Alle mille storture di quella riforma (dovute anche alla fretta irragionevole con cui fu realizzata) si dovrà porre rimedio: ma valutando nel merito, punto per punto e senza pregiudiziali ideologiche. Anche l'indegno e squalificante mercato dei crediti, che consente ai dipendenti di enti convenzionati con le università di laurearsi evitando la maggior parte degli esami, nasce da norme firmate Berlinguer-Zecchino, anche se lo scandalo è esploso da poco, con un articolo di G.A. Stella sul «Corriere». Ma questa università da cui si transita con un gruzzolo di crediti, qualche tassa e qualche

esame (secondario) non è più luogo di conoscenza e di formazione, ma si svilisce in luogo di scambio e mercanteggiamenti.

Le norme per l'accesso alla docenza sono un altro esempio. La legge Moratti, partita con ottime intenzioni, si è via via inquinata con mille codicilli e compromessi, privilegi e quote riservate, ma tornare allo *status quo ante* (e cioè a

Settis consigliere di Rutelli

Il Vicepresidente del Consiglio e Ministro dei Beni e delle attività culturali Francesco Rutelli ha chiamato Salvatore Settis a presiedere il Consiglio Superiore dei Beni Culturali, organo consultivo del Ministero.

concorsi localistici) sarebbe un drammatico errore. Per garantire il necessario "turn over" alle nuove generazioni di studiosi, è necessario un sistema più garantito (anche mediante commissari

di concorso di altri Paesi, come già avviene in tutta Europa salvo l'Italia) e non localistico; è indispensabile dare risalto ai meriti (se ci sono) di chi già lavora nell'università, ma senza cedere alla demagogia suicida di promozioni *ope legis* né alla creazione di una dannosa "terza fascia". È importante accorgersi (sarebbe ora) che il sistema di «settori scientifico-disciplinari» che presiede ai concorsi non serve se non a perpetuare la peggiore autoreferenzialità degli accademici, e che nessun Paese europeo ha nei propri ordinamenti nulla di simile.

Il quadro di riferimento europeo è una buona bussola per ragionare su questi temi. Il cuore dell'agenda di Lisbona non è nella percentuale del Pil da destinare alla ricerca, bensì nel proposito di fare dell'Europa «nel 2010 un'economia fondata sulla conoscenza, che sia la più competitiva e dinamica del mondo, capace di una crescita sostenibile, con occupazione più vasta e di più alta qualità e una coesione sociale accresciuta». Per questo fine, è importante stare alle regole del gioco: e quando è in ballo la qualità della ricerca, la carriera dev'essere, come in tutto il mondo, "a collo di bottiglia", senza premiare l'anzianità a scapito del merito, senza penalizzare i migliori e i più giovani, cioè il futuro del Paese, senza incrementare l'emigrazione dei più bravi verso altri lidi. Solo l'applicazione rigorosa di criteri di qualità può mettere l'Italia al passo con l'Europa.

Ogni Paese ha l'università che si merita. Il ministro Fabio Mussi, col suo eccellente curriculum di normalista, ha tutti i numeri per studiare a fondo i problemi in questa fase di esplorazione e d'inchiesta. Quando passerà all'azione, auguriamo a lui e al Paese che sappia guardare al cuore dei problemi piuttosto che al gioco delle corporazioni accademiche o alle rivalse dei nostalgici di Berlinguer. La nostra università ha bisogno di guardare avanti, e non nello specchietto retrovisore: la posta in gioco è il ruolo dell'Italia (di protagonista o di gregario) in Europa e nel mondo.