

TERMOLI. Il cibo in prospettiva sociologica e geografica. E' il titolo di un interessante workshop tenuto alla facoltà del Turismo dell'Università del Molise. Una ricerca condotta sul campo dagli studenti e presentata da Rossano Pazzagli preside del corso di studi in Scienze Turistiche, Antonella Golino, docente in Sociologia del cibo e Marco Petrella docente in Geografia dei prodotti locali. Un lavoro che ha permesso ai ragazzi di compiere un ipotetico viaggio accostando il territorio al cibo. Un percorso che favorisce il discorso turistico attraverso determinate fasi e prospettive che rendono omaggio ai prodotti tipici locali che a volte risultano come un vero e proprio traino per il territorio. I prodotti sono una occasione di promozione territoriale straordinaria a patto che si punti sulla qualità e sulla integrazione e anche sulla formazione. «Il nostro compito – ha detto Rossano Pazzagli – è dimostrare come il territorio e le produzioni locali possono essere un volano di sviluppo e un fattore di identità dei territori che sono stati marginalizzati dal processo di sviluppo che abbiamo seguito fino ad oggi. E' ora di interrompere questa rotta. Il Molise è uno scrigno di risorse e tra queste i prodotti sono l'espressione più eloquente. Non parlano solo di gusto ed agricoltura ma anche di storia delle popolazioni e della lunga tradizione rurale. E' tempo di ripartire da qui. Ogni tanto bisogna guardare anche al passato per cercare di capire come funzionano le cose. C'è una certa marginalizzazione imposta da altri modelli di sviluppo. Penso che questa regione possa rappresentare un modello.

L'importanza del cibo, alla ricerca dei fattori sociologici e geografici

Interessante la conferenza alla sede adriatica UniMol



Ripartire dalle capacità del territorio vuol dire affrontare nel giusto modo la crisi. Questa regione può essere un laboratorio anche per le altre regioni. Il modello che ha prevalso nel 900 è chiaramente in crisi, ripartire dalle capacità di produzione del territorio è il giusto modo per affrontare la crisi». ED attraverso l'impegno degli studenti sono stati affrontati di-

versi ambiti ed abitudini che mettono in relazione il cibo con il territorio. Un binomio importante per improntare basi future e certe per attrarre vari flussi. Gli studenti della facoltà di Scienze Turistiche con indirizzo in Enogastronomia e Turismo si sono cimentati in quattro gruppi di lavoro. Hanno lavorato mettendo in atto i contenuti appresi durante il corso. Capacità territoriale, il tè come connettore di cultura per il territorio, l'impatto di McDonald's sul territorio, e lo Spritz come fenomeno di aperitivo conosciuto in tutto il mondo. «Il rapporto tra cibo e territorio è fondamentale – ha detto Antonella Golino –, il corso di studi istituito è volto alla promozione del territorio e delle sue produzioni locali. Gli studenti hanno l'obiettivo e la speranza di sollevare gli aspetti fondamentali che coinvolgono il territorio. Il cibo non riguarda solo una risposta ad un bisogno biologico, ma ha dietro di sé diversi aspetti sociali. Rappresenta un volano fondamentale di sviluppo per il territorio. In Molise, il cibo, può diventare una leva strategica di promozione territoriale». Dallo studio e dalle ricerche effettuate dagli studenti è emerso infine un discorso legato alle tipicità del territorio, cercare di individuare i prodotti delle tradizioni che rappresentano anche una leva per il marketing. Hanno cercato di individuare le tipicità del territorio e come un prodotto del posto possa parlare di cultura e territorio. Ma anche come i prodotti possono diventare un veicolo per la promozione turistica. «A me piace sempre dire che esistono non un Molise, ma tanti Molise gastronomico – ha detto Marco Petrella –, L'Italia è piena di micro-territori che esprimono una polisemia a livello gastronomico. Un Molise è tanti Molise. Ha una autenticità, mi viene in mente un Molise inteso come preparazione e consumo di pesce. Il pesce ha tradizione anche all'interno del territorio in quanto viene contaminato anche con i formaggi. E' un territorio che ha molto da offrire in quanto a singolarità e produzioni tipiche».