



L'intervento del professore Pazzagli, presidente del corso di Laurea in Scienze Turistiche dell'Unimol

A lezione di gusto, promozione sostenibile

'Dal territorio alle strade del vino'



Il professore
Rossano Pazzagli

Ancora una volta un rappresentante dell'Università del Molise alla Scuola del Gusto di Sebastiano Di Maria, ideatore e coordinatore, a testimoniare l'importanza e il peso di questa iniziativa sviluppata con la piena adesione del Dirigente Scolastico, il Prof. Paolo Santella, e la collaborazione dell'Istituto Tecnico "San Pardo" di Larino e dell'Associazione ex Allievi.

Dopo la Prof.ssa Monica Meini l'intervento del Prof. Rossano Pazzagli, presidente del corso di Laurea in Scienze turistiche nella sede di Termoli dell'Università degli Studi del Molise, dove insegna Storia moderna e contemporanea e Storia del Turismo, ha svi-

luppato il tema "Dal territorio alle strade del vino: agricoltura e giacimenti enogastronomici" partendo dalla storia del territorio e dell'agricoltura; dal gusto al patrimonio culturale; dalla terra alla tavola per poi passare al patrimonio di bontà e di bellezza che offre questo nostro Paese, ai valori paesaggistici e ambientali e chiudere con le strade del vino e la grande risorsa del turismo.

Una lezione magistrale, in particolare quando questi temi hanno portato alla luce il Molise "che, dietro il paradigma dell'isolamento e della mancata crescita possiede patrimoni e valori che possono costituire oggi le basi per costruire originali sentieri di sviluppo imperniati sull'ambiente, la ruralità, la cultura e il turismo". E questo tanto più oggi dove il "glocale" fa sentire la sua voce nei confronti del "globale" come a indicare nuove vie di sviluppo sostitutive di quelle che la pesante crisi ha dichiarato fallite nel momento in cui

lasciano intravedere solo il baratro.

Al centro di tutto c'è il territorio con le sue risorse primarie aria, acqua, suolo, biodiversità, ma, anche, il sistema degli insediamenti; il paesaggio; i documenti materiali e immateriali della cultura, dall'archeologia ai monumenti, dal costume alla letteratura fino alla cucina; le produzioni agricole e artigianali; i sistemi infrastrutturali, a partire dalla viabilità storica, in particolare dei grandi tratturi e i piccoli bracci e tratturelli, dove nel tempo si sono trasmessi saperi e sapori dando, così, una forte impronta alla nostra identità di molisani.

In questo senso e con i tratti forti del suo territorio, in particolare tutto quanto è legato alla attività principale, l'agricoltura, e alla ruralità diffusa, il Molise ha più di un elemento per organizzare e attirare la domanda turistica.

La sua cucina, così legata ai frutti della terra, del mare, dei boschi, dei fiumi, dei pascoli e del cortile e così varia anche per le difficoltà di comunica-

zione tra i vari centri, può trascinare il turismo così com'è successo, a partire dagli anni '90, con il turismo del vino e le strade del vino volute dall'Associazione delle città del Vino.

Un turismo che tocca con mano il territorio, lo osserva, lo degusta e dà la possibilità di incontrare e salutare donne e uomini, e, mentre fa questo, prova emozioni.

Dopo aver tracciato la storia delle strade del vino e dopo aver messo in luce le straordinarie potenzialità, ha sottolineato anche i limiti e i ritardi, in particolare nel Molise dove le Strade del vino sono tracciate solo sulla carta ed è un peccato visto che esse sono, se bene organizzate e gestite, un'ottima opportunità.

Fondamentale il ruolo della formazione e della ricerca per costruire un tessuto sempre più ampio di analisi, competenze, capacità innovative e mentalità imprenditoriali con l'Università del Molise e il suo polo turistico a Termoli, può dare un fondamentale contributo alla elaborazione e qualificazione

nel territorio regionale di progetti integrati del turismo.

"Ma perché tutto possa succedere - ha detto il prof. Pazzagli prima di concludere - diventano prioritarie la messa a punto di buone politiche territoriali e ambientali, a partire da quelle urbanistiche, con la definizione di una sorta di "Statuto del territorio" che dia la possibilità di riconoscere le funzioni delle risorse territoriali con il cibo, uno dei legami principali tra l'uomo e l'ambiente, elemento significativo della coscienza di luogo, cioè

del senso di appartenenza che sta alla base di ogni identità".

In questo senso "il territorio uno straordinario libro aperto e affascinante - ha chiuso così il suo intervento - di cui i prodotti dell'enogastronomia possono rappresentare gli *incipit* dei diversi capitoli, chiavi di accesso a un mondo locale che non sia più considerato come un residuo del passato".

Una conclusione che dà a noi della Scuola del Gusto una motivazione in più a procedere sul percorso tracciato.