

# Memoria e nuove Produzioni ... Altre Eresie: le ricerche e le proposte di Mario Iacomini

di Marina Silvestri

► Sono state le Tradizioni e le Culture in Movimento l'ingrediente 'eretico' delle tavole rotonde [di ... Altre Eresie, #eretico-futuro, in cui si è ragionato sulle proposte di Mario Iacomini, in incontri dedicati al 'PensieroBio?' e incentrati sui temi/concetti Le Evoluzione del Tipico, Le Nuove Forme del Gusto, La Cucina come Arte e La Filiera di Custodia, ospitati al Palazzo del Gusto nelle serate di venerdì 25 e sabato 26 settembre scorsi, e preceduti da 'Assaggi di Biodiversità' cucinati in collaborazione con l'Università della Terza Età di Orvieto. Iacomini nella veste di 'CuocoCustode' ha infatti offerto al dibattito i

risultati della sua attività di ricerca, iniziata nel 2000 e avente quale nucleo di studio innanzitutto il concetto di "Biodiversità, anche quella Culturale", raccolti nel 2010 in un libro manifesto, finanziato dal Mattm, intitolato rinascimento del gusto. Carovinando fra due Mari (Palombi Editori), dimostrando l'attualità e la fattibilità dei suoi studi; ne è un esempio l'esperienza di Scurcola Marsicana in provincia dell'Aquila, illustrata nell'incontro di sabato 26 dal sindaco Vincenzo Nucetelli, dove dal 2008, con il progetto Città Biodiversa, la ricerca è stata attuata con azioni a supporto del superamento della 'Filiera-Alimentare - Corta', cioè "del rapporto diretto produttore consu-

matore" - come ha osservato Iacomini nel suo intervento, rivolgendosi innanzitutto a Massimo Fiorio, vice Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati - "per l'adozione della 'Filiera di Custodia (EcoSostenibile) e Biodiversa', una filiera che, oltre a recuperare e custodire le produzioni autoctone e biodiverse, riconosce valore alle diverse 'funzioni' (i diversi passaggi) operanti nella filiera tradizionale, recuperando e tutelando in questo modo anche le diverse professionalità a tali 'funzioni' legate, le diverse culture del lavoro (invece cancellate nella filiera corta) per la nascita dei 'Nuovi Sistemi Territoriali'." Nel corso della serata è stato proiettato in anteprima na-

zionale, al fine di permettere la discussione di una 'Nuova Visione dell'Educazione allo Sviluppo EcoSostenibile' - dall'autore elaborata e sperimentata proprio nella cittadina marsicana - il docfilm *Gustandofuturo. Lo stato delle Cose e le Possibili Prospettive/Concetti per l'Educazione Alimentare*, finanziato nel 2012 dal Miur, e prodotto da *Cursa-MondiVivo*. Del 'Tipico', venerdì 25, ha parlato, analizzando dal punto di vista filosofico *Rinascimento del gusto*, Alessio Buzzelli, studioso di filosofia, sottolineando come la proposta di Iacomini, riflettendo sulla 'variabilità' del (contenuto del) tipico e ragionando sulle sue 'evoluzioni', possa mettere in movimento i territori

verso 'Futuri... Biodiversi'. Ragionata e sviscerata nell'occasione, sotto il profilo teorico e scientifico, inoltre, da Mauro Papa, Direttore del Cedav di Grosseto, e dallo storico dell'arte Alberto D'Atanasio dell'Università di Brescia, la proposta di una 'estetica del cibo' dall'autore articolata in *La Cucina come Arte*, in particolare nelle tre categorie, *Forma Sapore*, *Fonte Sapore* e *Sorgente Sapore*. Puntuale infine la digressione storica sull'economia agropastorale dell'Umbria tracciata da Francesco Della Vecchia esperto di progettazione europea, che ha così contestualizzato il discorso sulla memoria di Iacomini volto a far "per far ripartire il Pendolo... fra Memoria e Nuove Produzioni". ◀