

Dal seme al piatto, così rifiorisce l'Accademia di Agricoltura

IL RACCONTO

CATERINA GIUSBERTI

LA FONDÒ nel 1807 il conte agronomo Filippo Re, lo stesso al quale sono dedicati i giardini dove pascolano ogni giorno migliaia di (ignari) studenti universitari. Pochi a Bologna conoscono l'Accademia Nazionale di Agricoltura, eppure si trova pieno centro, in via Castiglione 11, e da circa due secoli si occupa, recita lo statuto, di «promuovere esperienze e metodi di coltura utili al miglioramento dell'agricoltura in generale». Non riceve fondi pubblici, ma negli anni ha accumulato un discreto patrimonio immobiliare, a cominciare dal "podere Belpoggio", che il governo

Napoleonico le assegnò all'atto della sua fondazione. Oggi conta trecento soci sparsi per tutta Italia, che si riuniscono in assemblee plenarie due volte all'anno, ma nelle sue aule bolognesi ogni giorno gironzolano ancora professori, tecnici, accademici. È un club elitario, non tutti possono farne parte: ogni nuova candidatu-

ra va proposta dai soci e approvata dal consiglio, che consegna ai nuovi adepti una pergamena e una medaglia. Nel corso dei secoli, sotto i soffitti affrescati dell'Archiginnasio, dove dal 1840 ha eletto la sua sede di rappresentanza, illustri agronomi ed accademici hanno misurato il corso dell'acqua e dei canali sotterranei, studiato il clima, l'assetto dei terreni e le evoluzioni della legislazione agraria, le tecniche dell'apicoltura e degli allevamenti. Per iniziativa dell'Accademia è nata a Bologna la facoltà di Agraria, e altre istituzioni come l'Osservatorio di Economia Agraria per l'Emilia-Romagna. Una storia illustre e dimenticata, che da

alcuni mesi, complice anche il boom del food che si riverbera in un'esplosione di locali, ristoranti e turisti affamati, Bologna ha deciso di riscoprire. «Ci vogliamo rinnovare — spiega il presidente Giorgio

Cantelli Forti, che oltre a essere un professore di Farmacia ha anche un'azienda agricola di quasi cento anni, ereditata dal nonno — anche per quanto riguarda i temi da trattare,

vogliamo parlare di filiera, di sicurezza alimentare, fare opinione usando la conoscenza scientifica». Temi più che attuali, nella "città del cibo". E infatti proprio in questi giorni stanno per firmare un protocollo di collaborazione con Fico, il parco agroalimentare di Eataly in cantiere al Caab, con cui promuoveranno una serie di conferenze e incontri di approfondimento. E guardano con interesse ad Expo 2015, a cui sarà dedicata la conferenza del 27 gennaio all'Archiginnasio, con Andrea Segré, intitolata "Progettare il cibo nella fattoria del futuro". Mentre il 24 gennaio, nell'ambito di Arte Fiera, la Sala Cubiculum dell'Archiginnasio ospiterà un'installazione di Nanni Menetti, attinta al ciclo delle "Criografie, il lavoro del gelo".

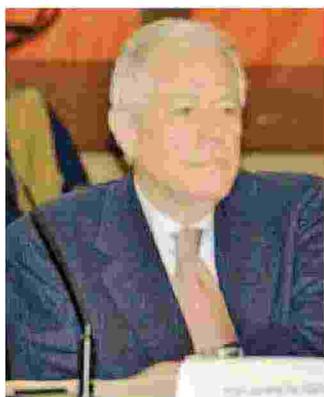
Ma la giornata più importante sarà il 20 di aprile, quando, in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico, l'Accademia presenterà alla città i propri tesori: gli archivi restaurati e la biblioteca, anch'essa interamente restaurata con l'apporto della Fondazione del Monte e della Fondazione Carisbo. La parola

d'ordine è togliersi la parrucca e aprirsi alla città. «La mia idea è andare a infilare il naso nella borsa della spesa della

"signora Maria", e incontrarla una volta alla settimana per discutere dei temi che le sono più cari», confida Cantelli. E spiega: «Spesso quando le persone vanno a fare acquisti seguono gli input mediatici privi di evidenza scientifica, come con le pubblicità degli yogurt probiotici, i cui benefici sulla salute per adesso non sono dimostrati, eppure tutti li comprano perché ci dicono che fanno tanto bene». Argomenti al confine tra medicina, agricoltura e biologia, ai quali è congeniale la sua formazione di biologo-agricoltore: «Nel rischio di cancro — prosegue — l'alimentazione pesa il 35%, fumo 30% e l'ambiente 2%». Poi c'è quella che si chiama "agricoltura traslazionale". «Andare dall'uomo al laboratorio: dire all'agronomo come fare il seme per diminuire danni alla salute». Insomma un programma molto ricco, e non certo riservato ai soli accademici. «Per fare di Bologna una città del cibo a 360 gradi». Con gli auguri di Filippo Re.

IL PRESIDENTE

Vogliamo parlare di filiera, sicurezza alimentare e di tutto quel che può interessare a chi fa la spesa ogni giorno



Giorgio Cantelli Forti

CRITERI SCIENTIFICI

Spesso le persone si nutrono seguendo suggestioni prive di evidenza scientifica. È un tema che va affrontato

Fondata dal conte Filippo Re nel 1807, da allora si occupa di "metodi di coltura"

Ora ha stretto un accordo con Fico e lancia un ciclo di incontri per tutti

