



# Sentieri della memoria

Studi offerti a Piercarlo Grimaldi  
in occasione del LXX compleanno

a cura di  
Davide Porporato  
Gianpaolo Fassino

Prefazione di Carlo Petrini



Slow Food Editore



# Sentieri della memoria

Studi offerti a Piercarlo Grimaldi  
in occasione del LXX compleanno

a cura di  
Davide Porporato  
Gianpaolo Fassino

Prefazione di Carlo Petrini



---

Slow Food Editore



A cura di: Davide Porporato, Gianpaolo Fassino

Prefazione di Carlo Petrini

Contributi di:


Antonio Ariño Villarroya, Ambrogio Artoni, Silvio Barbero,  
Sonia Maura Barillari, Luigi Barroero, Alexis Bétemps, Laura Bonato,  
Agostino Borra, Gian Luigi Bravo, Carlo Brusa, Antonino Buttitta,  
Ignazio E. Buttitta, André Carénini, Franco Castelli, Rinaldo Comba,  
Gabriella D'Agostino, Cesare Emanuel, Gianpaolo Fassino,  
Giacomo Ferrari, Michele Filippo Fontefrancesco, Elise Gaignebet,  
Paolo Giardelli, Valter Giuliano, Renato Grimaldi, Samuel Kinser,  
Jean-Dominique Lajoux, Cesare Locca, Luigi M. Lombardi Satriani,  
Tiziana Mo, Diego Mondo, Luciano Nattino, Marino Niola,  
Nicolae Panea, Carlo Petrini, Cesare Poppi, Davide Porporato,  
Franco Quaccia, Fulvio Romano, Battista Saiu, Federica Tamarozzi,  
Vito Teti, Matteo Varia, Lino Vaudano, Giuseppe Zaccaria, Sergio Zoppi

Coordinamento redazionale: Chiara Chiodin

Progetto grafico: Undesign

Impaginazione: Francesco Perona

Finito di stampare nel mese di luglio 2015

da  Grafica Veneta S.p.a., Trebaseleghe (Pd)

Slow Food Editore © 2015

Tutti i diritti riservati dalla legge sui diritti d'autore

Coordinamento editoriale: Chiara Cauda

Direttore editoriale: Carlo Bogliotti

Slow Food® Editore srl

Via della MendicITÀ Istruita, 45 - 12042 Bra (Cn)

Tel. 0172 419611 - Fax 0172 411218

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) - [editorinfo@slowfood.it](mailto:editorinfo@slowfood.it)

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Piazza Vittorio Emanuele, 9

12042 Pollenzo - Bra (Cn)

[www.unisg.it](http://www.unisg.it)

ISBN 9788884994035



*A Piercarlo Grimaldi  
per i suoi settant'anni*



# Indice

Prefazione <i>Carlo Petrini</i>	11
Sentieri della memoria. Un percorso di lettura <i>Davide Porporato, Gianpaolo Fassino</i>	15
<b>I - Vivere l'antropologia tra scienza e amicizie</b>	41
Antropologia come un amore, una terra come destino <i>Luigi Maria Lombardi Satriani</i>	43
L.E.I.N.O. <i>Gian Luigi Bravo</i>	55
Scritte murali a Palazzo Nuovo (marzo 1977) <i>Renato Grimaldi</i>	71

Piercarlo, il CLAU, l'antropologia visuale <i>Sergio Zoppi</i>	87
Contributi di Piercarlo Grimaldi alla ricerca e alla didattica della geografia. Riflessioni a partire dai temi di Expo 2015: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" <i>Carlo Brusa</i>	93
Tradizioni, folklore e... amicizia <i>Agostino Borra</i>	105
Le Langhe e il Monferrato, trent'anni dopo <i>Cesare Emanuel</i>	117
Tra dono e contro dono <i>Silvio Barbero</i>	131
Pi fort che 'l brùs <i>Elise Gaignebet</i>	137
Significati ritrovati per un'economia umana <i>Michele Filippo Fontefrancesco</i>	147
Memorie (provvisorie e disordinate) di un antropologo della domenica <i>Valter Giuliano</i>	159
Omaggio a Grimaldi <i>Luciano Nattino</i>	171
Langa, amicizia e fisarmonica <i>Luigi Barroero</i>	173

---

<b>II - Antropologia del cibo</b>	175
Sacralità e alimentazione <i>Antonino Buttitta</i>	177
Nel nome del pane <i>Marino Niola</i>	211
Il sacro convivio. La comunicazione gastronomica <i>Ambrogio Artoni</i>	223
Il racconto del pane <i>Vito Teti</i>	245
Menù e classificazione dei piatti: ontologie diverse? <i>Giacomo Ferrari</i>	257
Il <i>froumentin</i> , tra clima, meteorologia popolare e calendario lunare <i>Fulvio Romano</i>	271
<b>III - Antropologia simbolica</b>	279
Frammenti di un immaginario figurativo <i>Gabriella D'Agostino</i>	281
La pecora è nel bosco e la morte non si vede Imparare le filastrocche per ricordare come gira il mondo <i>Federica Tamarozzi</i>	299



<b>IV - Sacro e profano</b>	309
Madre Nostra delle Selve <i>Ignazio E. Buttitta</i>	311
La Beata Paola: una figura popolare da approfondire <i>Rinaldo Comba</i>	353
Cibo e rituale nelle confrarie canavesane dello Spirito Santo <i>Franco Quaccia</i>	359
Ridere sulle tombe Considerazioni sulle orazioni funebri grottesche <i>Franco Castelli</i>	373
La morte nel contesto urbano o il contro-rituale funebre <i>Nicolae Panea</i>	383
<b>* - Immagini della memoria</b>	393
<b>V - Feste e riti</b>	407
La transformación de una fiesta: los Moros y Cristianos <i>Antonio Ariño Villarroya</i>	409
Il Carnevale storico di Santhià: note sulla questua <i>Laura Bonato</i>	421
Il santo e le maschere La memoria di sant'Euseo nel mezzo del Carnevale di Serravalle Sesia <i>Matteo Varia</i>	431

---

Immagini e riti di passaggio: ipotesi di ciabra a Guardabosone, Piemonte Nord-orientale <i>Cesare Locca</i>	449
<b>VI - Animali mitici</b>	463
Once more the festive bears: enduring themes and shifting sexes <i>Samuel Kinser</i>	465
Sperimentare la tradizione: nei panni del selvatico <i>Davide Porporato</i>	483
Orsi carnivori, orsi vegetariani Considerazioni di zooantropologia comparativa <i>Cesare Poppi</i>	515
Le maschere cornute nella tradizione europea (storia, onomastica, morfologia) <i>Sonia Maura Barillari</i>	529
Elementi della tradizione popolare del Piemonte <i>Battista Saiu</i>	549
Une antique dévotion alpine: Saint Ours de Meyronnes <i>André Carénini</i>	561
<b>VII - Fonti e ricerca etnoantropologica</b>	573
Cet impitoyable temps qui passe... <i>Jean-Dominique Lajoux</i>	575

Le veglie invernali fra sociabilità contadina e moralizzazione ecclesiastica L'opera di don Felice Cecca, parroco di Villafranca Piemonte <i>Gianpaolo Fassino</i>	585
Agli albori dell'etnologia valdostana <i>Alexis Bétemps</i>	637
Letteratura e vissuto della risaia <i>Giuseppe Zaccaria</i>	649
<b>VIII - Musei ed ecomusei</b>	<b>657</b>
Il Museo e il Professore Piercarlo Grimaldi e il "Museo Arti e Mestieri di un tempo" di Cisterna d'Asti <i>Tiziana Mo, Bartolomeo Vaudano</i>	659
Qualche riflessione sul patrimonio demoetnoantropologico regionale <i>Diego Mondo</i>	671
Caxias do Sul, una città e la sua memoria <i>Paolo Giardelli</i>	689
Gli autori	713

# Contributi di Piercarlo Grimaldi alla ricerca e alla didattica della geografia

Riflessioni a partire dai temi di Expo 2015:  
“Nutrire il pianeta. Energia per la vita”

di Carlo Brusa

## **Premessa**

A partire dal numero 1 del 2014 della rivista dell'Associazione Italiana Insegnanti di Geografia (di seguito AIIG) “Ambiente Società Territorio”, i lettori hanno potuto trovare una serie di articoli riguardanti Expo 2015, il cui tema “Nutrire il pianeta. Energia per la vita” riveste un particolare interesse anche per la disciplina che insegno (Brusa, 2014a; 2014b)<sup>1</sup>. La mia attenzione a questi argomenti è stata ulteriormente stimolata dalla lettura di alcuni importanti contributi scientifici di Piercarlo Grimaldi. Le riflessioni che propongo in questa sede traggono vari spunti

1. Si vedano anche i materiali del sito [www.policulturaexpo.it/materiale-2/](http://www.policulturaexpo.it/materiale-2/), che presenta vari interventi di geografi, oltre allo scrivente: Josep Vincent Boira Maiques (Università di Valencia), Dino Gavinelli (Università di Milano), Arcangela Gabriella Giorgio (Università di Bari), Colin Sage (Università di Cork). Fra gli altri intervistati - agronomi, biologi, chimici, economisti, medici, nutrizionisti - figura anche Piercarlo Grimaldi.

dalle sue ricerche e sono anche un segno del mio affetto e della mia gratitudine nei confronti dell'amico e collega con il quale ho lavorato per circa un decennio all'Università del Piemonte Orientale, arricchendo le mie prospettive di studio e la mia attività didattica.

## **Temi e problemi sollevati da Expo 2015**

I temi di Expo 2015 toccano la vita dell'uomo sul nostro Pianeta e, anche nei prossimi decenni, rivestiranno una grande attualità per la popolazione mondiale. Ci si riferisce soprattutto alla Carta di Milano<sup>2</sup>, in cui si affrontano problemi delicatissimi e fondamentali, come il diritto al cibo, lo spreco alimentare, l'agricoltura sostenibile, la sicurezza dei prodotti alimentari. A questo riguardo Piercarlo Grimaldi (2014) ci insegna che: "oggi discutere di cibo non vuol solo dire parlare di 'divertimento'. Oggi vuol dire anche, e forse soprattutto, parlare di quello che manca ad una parte del mondo, che non riesce a mangiare a sufficienza o con una qualità adeguata. Vuol dire anche parlare di un'alimentazione che sia benessere per l'umanità, parlare di cibo che sia condiviso e partecipato".

La frase si riferisce innanzi tutto ai cittadini del mondo che non riescono ancora a mangiare a sufficienza o ai quali viene fatta subire, come si legge nella "Carta di Milano", una "violazione della dignità umana" consistente nel "mancato accesso a cibo sano, sufficiente e nutriente, acqua pulita ed energia". Vuol dire anche parlare di un'alimentazione "che sia benessere per l'umanità, parlare di cibo che sia condiviso e partecipato".

La sfida contenuta nella frase "Nutrire il pianeta" attualmente riguarda più di 800 milioni di esseri umani (12% della popolazione mondiale con 35 milioni di morti ogni anno per

2. [www.governo.it/GovernoInforma/Dossier/CartaMilano/Italian\\_version\\_Milan\\_Charter.pdf](http://www.governo.it/GovernoInforma/Dossier/CartaMilano/Italian_version_Milan_Charter.pdf)

denutrizione) che soffrono la fame<sup>3</sup>. Questo dramma è determinato da varie cause, prima fra tutte la carenza di acqua potabile e/o per l'irrigazione. A questa si fanno risalire i sempre più estesi processi di desertificazione efficacemente denunciati da Vandana Shiva (2005) in un volume in cui l'autorevole ambientalista indiana lamenta altri problemi delicatissimi, come le "guerre della globalizzazione"<sup>4</sup>, la "brevetazione del sapere e delle biodiversità locali" e la "presa di controllo sulle sementi da parte delle multinazionali". Gran parte della persone denutrite vivono nei Paesi Meno Avanzati (di seguito PMA), in particolare nell'Africa Sub-Sahariana (dove la fame colpisce più o meno un quarto della popolazione: 24,8%) e nell'Asia meridionale (nella quale la percentuale è pari al 16,8% degli abitanti); in America Latina, invece, negli ultimi anni, il numero di questi soggetti è sceso a livelli molto più bassi di quelli riscontrati in Africa e in Asia<sup>5</sup>. Complessivamente, purtroppo, siamo ancora ben lontani dal mantenere il solenne impegno - assunto in occasione del Vertice mondiale sull'alimentazione del 1996 - di dimezzare il numero dei sottnutriti entro il 2015. Alla mancata vittoria sulla fame si contrappongono, in maniera stridente, enormi sprechi di alimenti - stimati in tre miliardi di tonnellate di cibo, per un valore pari a 750 miliardi di dollari all'anno - con conseguenze negative anche sul clima, sulle risorse idriche (il consumo di acqua per produrre questi alimenti è pari alla portata annuale del Volga), sui suoli e sulla sostenibilità<sup>6</sup>. Oltre la metà (54% del

3. <http://it.wfp.org/storie/hunger-map-2013-il-mondo-cifre-> (consultato nel settembre 2014).

4. A tali guerre, negli ultimi anni, si sono aggiunti nuovi sanguinosi conflitti - si pensi a quelli collegati all'estremismo islamico - che hanno ridotto alla fame popolazioni che prima non ne soffrivano. Su questi temi e sul problema delle migrazioni coatte dalla sponda Sud del Mediterraneo si veda Brusa, 2013. Un discorso a parte va riservato al fatto che circa un terzo dei raccolti viene impiegato per produrre mangimi e biocarburanti in relazione anche al deprecato fenomeno del *land grabbing*.

5. <http://it.wfp.org/storie/hunger-map-2013-il-mondo-cifre-> (consultato nel settembre 2014).

6. [www.fao.org/news/story/it/item/196458/icode/](http://www.fao.org/news/story/it/item/196458/icode/).

totale) di questo spreco (Sage, 2014) ha origine nei PMA, in cui la povertà e la fame sono più diffuse che in altre parti del mondo. Nei PMA, infatti, le perdite alimentari - durante le fasi della produzione, del raccolto, del trasporto e della conservazione dei prodotti - sono causate soprattutto dall'uso di tecniche e/o di macchinari obsoleti, oppure sono la conseguenza di quella che alcuni definiscono criticamente "agricoltura industriale" (Masini, Scaffidi, 2008).

Il rimanente spreco va attribuito ai Paesi ad economia avanzata e si manifesta durante le operazioni di trasformazione, distribuzione e di consumo dei prodotti agro-alimentari<sup>7</sup>. In questi, Italia compresa, l'abbondanza degli ultimi decenni ha reso stridente il confronto tra la realtà attuale e la secolare tradizione della popolazione contadina che, in base "a un'interpretazione etica ed estetica del cibo", non sprecava nulla (Grimaldi, 2012, p. 20).

### **Globale, locale, "bisogno di tradizione" e "memorie del cibo"**

Nel mondo d'oggi è in atto anche un processo di standardizzazione delle produzioni agricole. Spesso si privilegia l'ortofrutta che appaga soprattutto la vista dei consumatori i quali sono sempre meno capaci di cogliere e di apprezzare i sapori tipici dei territori in cui vivono, con buona pace del cosiddetto "chilometro zero". Ciò spiega anche la scarsa attenzione alla stagionalità delle produzioni del settore primario - e alla conseguente "ritmicità" della cucina tradizionale (Grimaldi, 2014) - con correlata crescita degli acquisti di prodotti freschi, provenienti dal "lontano", associata a un grave quanto evitabile spreco di energia per il trasporto e la conservazione degli stessi.

7. Si rimanda alla ricerca della FAO *Food vantage footprint. Impacts on natural resources* ([www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf](http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf)). Purtroppo, anche nei Paesi ad economia avanzata, alcuni milioni di persone soffrono la fame e il loro numero sta aumentando in questi anni di crisi economica.

Il principale - e spesso unico - parametro che suscita l'attenzione del consumatore è il prezzo sempre più "competitivo", ottenuto soprattutto grazie al potere contrattuale degli acquirenti (grandi catene e multinazionali *in primis*) che è incomparabilmente superiore a quello dei venditori (solitamente piccole o medie imprese agricole più o meno consorziate).

Ciò ha recato e continua a recare danni, talvolta irreparabili, alla biodiversità e alle economie locali; a tale riguardo Grimaldi auspica con forza l'adozione di "un nuovo modello di sviluppo economico e culturale oppositivo, altro, a quello con cui ci siamo confrontati fino al presente" (Grimaldi, 2007, p. 10) e denuncia i perversi risultati della "egemonia produttiva e culturale della metropoli sulle campagne" (Grimaldi, 2007, pp. 7-10). Tali processi non hanno riguardato solo il Nord Ovest del Paese, ma si sono manifestati in tutta l'Italia durante gli anni del *boom* economico del secondo dopoguerra, dando origine a quella che un noto geografo italiano ha chiamato "società sradicata" (Muscarà, 1978).

In queste analisi e denunce, Piercarlo adotta una metodologia transcalare<sup>8</sup>: parte infatti dal "vicino": "quel mare increspato di vigne che caratterizza il Piemonte rurale meridionale" (Grimaldi, 2006b, p. 208) per passare alle aree metropolitane (ad es. quella torinese) e poi allargare progressivamente lo sguardo al "lontano" dall'Italia, alla realtà europea (Grimaldi, 2003, pp. 11-13) a quella mondiale (Grimaldi, 2002, p. 159)<sup>9</sup>.

Per opporsi a questi processi - ulteriormente sviluppatasi negli ultimi decenni e ancora pienamente in atto - Grimaldi (2006a, p. XXV) auspica la ripresa di un "bisogno di tradizione, di locale, di tratti etnici" (Grimaldi, 2002, pp. 159-160),

8. L'analisi transcalare (Bagliani, Pietta, 2012, pp. 33-35) istituisce confronti e rapporti tra i contesti locali e quelli via via più vasti, giungendo fino alla scala mondiale.

9. Ci si riferisce a insiemi territoriali in cui domina, esclusivamente o quasi, la logica del mercato mondiale: *grands espaces* studiati, fin dalla fine degli anni Sessanta del Novecento, da un illustre maestro della Geografia: Paul Claval (1968, pp. 726-802).



---

in termini geografici, di spazio vissuto (Frémont, 1976). Ciò richiede anche una revisione critica delle modalità di accostamento ai “non luoghi” (Augé, 1997) della grande distribuzione organizzata presso i quali consumatori ormai “troppo addomesticati” (Grimaldi, 2007, p. 11) passano buona parte del loro tempo libero, nei giorni feriali e/o nei festivi, per acquistare alimenti<sup>10</sup>, bevande ed eventualmente anche per consumarli nei *fast food* e negli altri punti di ristoro interni a strutture dove anche il clima è uguale in ogni giorno dell’anno. Se queste persone non si “reinselvaticiranno” (Grimaldi, 2007, pp. 11-12), cambiando le loro abitudini adottate soprattutto nei *week end*, non riusciranno a riacquistare quanto di prezioso hanno perso - rispetto alle generazioni precedenti - in termini di senso della festa (Grimaldi, 2006a, p. XXX; 2007, p. 11) e di patrimonio immateriale e identitario in rapporto alle “memorie del cibo” (Grimaldi, Porporato, 2012, pp. 19-21). Tale patrimonio - “base della costituiva creatività del *made in Italy*” - è stato acutamente definito da Grimaldi: “un’importante e, a volte, indispensabile risorsa per la società postmoderna” (Grimaldi, 2006a, p. XXIV). Ed è proprio sul *made in Italy* che si fa un particolare affidamento per la ripresa dell’economia del nostro Paese: si pensi ad es. al settore agro-alimentare di qualità, presentato anche nel Padiglione Italia di Expo 2015<sup>11</sup>,

10. Spesso si tratta di alimenti *ready to cook* e *ready to eat* che, nell’ortofrutta, si definiscono di IV e di V gamma. La numerazione si riferisce alle lavorazioni alle quali sono stati sottoposti questi alimenti: i prodotti di V gamma sono precotti senza aggiunta di conservanti e condimenti, quelli di IV gamma sono vegetali freschi lavorati e preparati pronti al consumo, quelli di III gamma sono i surgelati, quelli di II gamma sono pastorizzati-sterilizzati, quelli di I gamma sono i vegetali freschi.

11. Si spera che tale presentazione contribuisca anche a contrastare il mercato dei cosiddetti prodotti “*italian sounding*” (i quali sembrano, ma non sono affatto italiani: si pensi al *parmesan* negli Stati Uniti), purtroppo diffusi in vari, importanti mercati del mondo con gravi danni per la nostra economia. A questa complessa e attualissima serie di problemi è stata dedicata la prolusione di Vito Rubino (2015), letta in occasione della cerimonia di inaugurazione dell’Anno Accademico 2014-2015 dell’Università del Piemonte Orientale.

in funzione del benessere, della salute e quindi in radicale alternativa al *junk food*<sup>12</sup>.

### **Lezioni itineranti, sviluppo locale, spazio vissuto e conservazione della biodiversità**

In rapporto a quanto esposto, l'AiIG ha deciso di organizzare il Convegno Nazionale del 2015 a Milano, ottenendo il patrocinio di tutti i sodalizi geografici italiani<sup>13</sup>. La manifestazione ha previsto lavori in aula presso l'Università Cattolica, la visita ad Expo 2015 e lavori sul campo di una e/o due giornate. Questi ultimi, irrinunciabili per la nostra disciplina, hanno avuto come obiettivo principale lo studio delle caratteristiche dell'agricoltura e la preziosità delle tradizioni eno-gastronomiche<sup>14</sup> che - nel progetto di ricerca dell'Università di Pollenzo - sono stati definiti "saperi del cibo"<sup>15</sup>. Si tratta, infatti, di memorie

12. Il *junk food*, o cibo spazzatura, se consumato abitualmente e in grande quantità, anche per il basso costo, è malsano per il ridotto valore nutrizionale, unito alla ricchezza di grassi o zuccheri. Si possono citare come esempi di prodotti che rischiano di essere *junk food*: *hamburger*, *hot dog*, patatine fritte e bevande analcoliche dolci. L'abuso di questi cibi, soprattutto presso popolazioni in fase di invecchiamento, favorisce la diffusione dell'obesità, del diabete, dell'ipercolesterolemia, di malattie cardiovascolari, di neoplasie ecc. Su questi temi si vedano i materiali formativi - predisposti in occasione di Expo 2015 - di Villarini, Brovelli, Zorzoli (esperte in medicina preventiva collegate all'AIRC: Associazione Italiana di Ricerca sul Cancro; 2014) e di Zuccotti (2014), soprattutto in rapporto alla cattiva alimentazione dei bambini.

13. Si tratta dell'Associazione Italiana di Cartografia, dell'Associazione dei Geografi Italiani, del Centro Italiano per gli Studi Storico-Geografici, della Società di Studi Geografici e della Società Geografica Italiana.

14. Questi sono i temi e le mete delle escursioni proposte: 1) Due produzioni di qualità dell'agricoltura del lago di Garda e della Franciacorta: l'olio e il vino; 2) Il Pavese: i navigli, la città, il fiume, le risaie e la cultura gastronomica locale; 3) L'Oltrepò pavese: terra di vini e di salumi; 4) Paesaggi del gusto nella Bergamasca: la val Brembana, valle delle acque minerali e dei formaggi; 5) Parma e la *Food Valley*: paesaggi padani e industrie agroalimentari fra Lombardia ed Emilia-Romagna.

15. [www.granaidellamemoria.org](http://www.granaidellamemoria.org).

---

relative a una “sorprendente e vitale cucina della tradizione” che assume sempre più importanza per contrastare forme irreversibili di “oblio della modernità” (Grimaldi, Porporato, 2012, pp. 19-21).

L’escursione post-convegno di due giorni, con la stessa logica in base alla quale si sono organizzati i lavori sul campo di una giornata, dopo la partenza da Milano, ha fatto riferimento prima alle “terre del riso” della Lombardia occidentale e del Piemonte orientale, poi alle “terre del vino” del Monferrato e delle Langhe. Meta principale è stata l’Università di Scienze Gastronomiche che, significativamente, ha concesso il patrocinio al Convegno unitamente all’Università Cattolica del Sacro Cuore e all’Università del Piemonte Orientale. La scelta di visitare le Langhe, il Monferrato e l’Università di Pollenzo è stata ispirata dall’attività scientifica e didattica di Piercarlo Grimaldi che ha toccato argomenti quali lo sviluppo locale, lo spazio vissuto e la conservazione della biodiversità senza dimenticare quella dell’etnodiversità: tema di grande rilievo per chi, come lo scrivente, studia i fenomeni migratori<sup>16</sup>.

Ricordo da ultimo di aver lavorato con Piercarlo sia per Progetti di Rilevante Interesse Nazionale dei quali siamo stati alternativamente responsabili di Unità di Ricerca<sup>17</sup>, sia nel Progetto cofinanziato dalla UE Europe-India Cross Cultural Programme “Rice-

16. In virtù di questa competenza sono stato coordinatore scientifico, dal 2008 al 2012, di un Programma di Ricerca di Interesse Nazionale (PRIN) intitolato: “Migrazioni e processi di interazione culturale: forme di integrazione e di organizzazione territoriale in alcune realtà italiane” (Brusa, 2011-2012). Non per nulla - dopo la chiamata di Grimaldi all’Università di Scienze Gastronomiche - a questo PRIN ha partecipato il suo allievo Davide Porporato che continua validamente la tradizione di ricerca etno-antropologica all’Università del Piemonte Orientale.

17. Chi scrive è stato responsabile di Unità di Ricerca negli anni seguenti: 2002 “L’immigrazione nelle città medie e le ‘geografie’ della cittadinanza e delle esclusioni. Problemi di metodo ed esempi di studio con particolare riferimento al Piemonte”; 2003 “La regolarizzazione dei lavoratori stranieri ai sensi della legge ‘Bossi-Fini’ del 2002: impatto sulle aree interessate e conseguenti politiche territoriali. Problemi generali e casi di studio a partire dalle città medie e dalle campagne piemontesi”; 2005 “Etnicità, marketing interculturale ed imprenditoria etnica con particolare riferimento al Piemonte Orientale”, mentre Grimaldi è stato responsabile dell’Unità di Ricerca dell’Università del Piemonte Orientale del PRIN 2004 sul tema “Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali” (coordinatore scientifico il geografo dell’Università di Padova Pierpaolo Faggi, 2007).

Net”, sia in occasione di vari convegni e manifestazioni scientifiche, conclusisi quasi sempre con la pubblicazione degli atti. Questo è avvenuto a partire dal 2001, quando Grimaldi (2002) tenne una relazione sul tema: “Globale e locale. Mobilità geografica e culturale” - particolarmente apprezzata dai numerosi geografi presenti - alle Giornate di Studio della Società Geografica Italiana organizzate dallo scrivente presso l’Università del Piemonte Orientale.

Non sono mancate iniziative didattiche di ampio respiro come le “Università Estive nelle Langhe”, in collaborazione con l’Università di Bochum, a proposito delle quali Piercarlo ha scritto: “L’aula scolastica come tradizionalmente viene intesa è stata abbandonata per cercare di coniugare, di connettere direttamente la lezione frontale con il territorio. I contenuti si arricchiscono e dialogano criticamente e creativamente con i luoghi esplorati” (Grimaldi, 2007, p. 208). Questa frase ribadisce concetti pienamente condivisi dai geografi, le cui manifestazioni scientifiche, in Italia e all’estero, a partire dalle più prestigiose - nel nostro paese i Congressi Geografici Italiani e alla scala globale i Congressi Geografici Internazionali - prevedono immancabilmente le escursioni. Queste sono ovviamente anche alla base dell’insegnamento della nostra disciplina nelle scuole di ogni ordine e grado (Brusa, 1990)<sup>18</sup>, che può essere arricchito da quanto ci ha insegnato Grimaldi (2012, pp. 19-21) nel paragrafo “La didattica della ricerca” di un volume dedicato a temi e problemi di ricerca sul campo e riferito all’Università di Scienze Gastronomiche.

18. Non per nulla, presso l’Università del Piemonte Orientale, tengo un corso intitolato *Metodi ed esempi di ricerca geografica sul campo*.

## Bibliografia

- Augé M. (1997=1999), *L'impossible voyage. Le tourisme et ses images*, Paris, Payot & Rivages; trad. italiana *Disneyland e altri nonluoghi*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Bagliani M., Pietta A. (2012), *Territorio e sostenibilità: gli indicatori ambientali in geografia*, Bologna, Patron.
- Brusa C. (1990), *Lezioni itineranti e geografia scientifica*, in Bernardi R. (a cura di), *Dalla geografia nozionistica alla geografia scientifica applicata*, Verona, Facoltà di Magistero, pp. 25-30.
- Brusa C. (2011-2012), *Migrazioni e processi di interazione culturale: forme di integrazione e di organizzazione territoriale in alcune realtà italiane*, "Geotema", 43-44-45, pp. 5-12.
- Brusa C. (2013), *Il Mediterraneo e l'Italia: tra flussi migratori consolidati ed emergenze successive alla caduta dei regimi al potere nei paesi della sponda Sud*, in Scanu G. (a cura di), *Paesaggi, ambienti, culture, economie*, Bologna, Patron, pp. 501-513.
- Brusa C. (2014a), *LAIIG pensa al Convegno da organizzare in occasione dell'Expo 2015*, "Ambiente Società Territorio", 58, n. 1, p. 2.
- Brusa C. (2014b), *Spunti per una lettura geografica dei temi di Expo 2015*, "Nuova Secondaria", 32, n. 2, pp. 50-57.
- Claval P. (1968), *Régions, nations, grands espaces. Géographie générale des ensembles des ensembles territoriaux*, Parigi, Génin.
- Faggi P. (2007) (a cura di), *Sviluppo locale: territorio, attori, progetti. Confronti internazionali*, "Memorie Geografiche", Nuova Serie, n. 7, Firenze, Società di Studi Geografici.
- Frémont A. (1976), *La région, espace vécu*, Parigi, P.U.F.
- Grimaldi P. (2002), *Globale e locale. Mobilità geografica e culturale*, in Brusa C. (a cura di), *Processi di globalizzazione dell'economia e mobilità geografica*, "Memorie della Società Geografica Italiana", vol. LXVII, pp. 159-163.

- Grimaldi P. (2003), *Bestie, santi, divinità. Introduzione*, in Grimaldi P. (a cura di), *Bestie, santi, divinità. Maschere animali dell'Europa tradizionale*, Torino, Museo Nazionale della Montagna "Duca degli Abruzzi", pp. 11-18.
- Grimaldi P. (2006a), *Lavorare è vestire la terra*, in Tamarozzi F., Porporato D. (a cura di), *Esperienze di ricerca etnoantropologica*, Torino, Omega, pp. XIII-XXXIV.
- Grimaldi P. (2006b), *Postfazione*, in De Matteis M., Grimaldi P., Vaccaneo F. (a cura di), *I giovani per l'Europa. Università estive nelle Langhe*, Torino, Omega Edizioni, pp. 207-209.
- Grimaldi P. (2007), *Noi animali in maschera* in Grimaldi P., Nattino L. (a cura di), *Dei selvatici. Orsi, lupi e uomini selvatici nei carnevali del Piemonte*, Torino, Museo Regionale di Scienze Naturali, pp. 9-35.
- Grimaldi P. (2012), *Un certo sguardo, una certa festa: la Baio di Sampeyre*, in Grimaldi P. (a cura di), *Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baio di Sampeyre*, Bra, Slow Food Editore, pp. 17-40.
- Grimaldi P. (2014), *Cibo e antropologia culturale*, in [www.policulturaexpo.it/materiale-2/](http://www.policulturaexpo.it/materiale-2/).
- Grimaldi P., Porporato D. (2012), *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*, Pollenzo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Masini S., Scaffidi C. (2008) (a cura di), *Sementi e diritti. Grammatiche di libertà*, Bra, Slow Food Editore.
- Muscarà C. (1978), *La società sradicata. Saggi sulla geografia dell'Italia attuale*, Milano, Franco Angeli.
- Rubino V. (2015), *Made in Italy e Italian sounding*, in AA.VV., *Cerimonia di inaugurazione dell'Anno Accademico 2014-2015*, Vercelli, Università degli Studi del Piemonte Orientale, pp. 15-19.
- Sage C. (2014), *La geografia ed Expo*, in [www.policulturaexpo.it/materiale-2/](http://www.policulturaexpo.it/materiale-2/).

Shiva V. (2005=2005), *Globalization's New Wars: Seed, Water and Life Forms*, New Delhi, Kali/Women Unlimited Kali/Women Unlimited; trad. italiana *Le nuove guerre della globalizzazione. Sementi, acqua e forme di vita*, Torino, Utet.

Villarini A., Brovelli P., Zorzoli C. (2014), *AIRC ed Expo 2015*, in [www.policulturaexpo.it/materiale-2/](http://www.policulturaexpo.it/materiale-2/).

Zuccotti G. V., *Pediatria ed Expo*, in [www.policulturaexpo.it/materiale-2/](http://www.policulturaexpo.it/materiale-2/).