

## Con la Banca del fare i giovani «ricapitalizzano» il passato

«Banca» e «Fare»: staticità e azione, ricchezza depositata e impegno operativo. Questa è la Banca del Fare. Progetto di formazione del Parco Culturale Alta Langa, con il sostegno della Compagnia di San Paolo e della Fondazione CRT, la Banca del Fare istituisce cantieri formativi di recupero dell'edilizia rurale,

con finalità di presidio e cura del territorio. I cantieri (workshop) sono rivolti a tirocinanti di architettura e ingegneria, giovani professionisti, proprietari di casali e aziende. Così si genera uno scambio di conoscenze concreto e continuativo, che fornisce il sapere antico alla nuova generazione e nuove



prospettive di sviluppo tecnologico alle antiche maestrie. Oggi tagliamo fuori tutto un patrimonio di conoscenze

consolidato nel tempo, che scaturisce da un confronto di generazioni con l'ambiente circostante. La Banca del Fare ci aiuta a contrastare questi problemi, proponendo un modello opposto: insegnando materie come: muratura in pietra, copertura tradizionale, solai in legno... Il Politecnico di Torino e l'Università Iuav di Venezia riconoscono dai 4 ai 6 crediti formativi per 2 settimane di frequenza. Un'opportunità da cogliere!

Marco FIOCCARDO

Ti è piaciuta questa pagina? Puoi avere l'abbonamento gratuito in pdf cliccando su abbonamenti in [www.vocetempo.it](http://www.vocetempo.it) o scansando il Q code



# LA PAGINA DEI SAPERI

Atenei Territorio Comunità

ANALISI - DAL MODELLO CAPITALISTICO A UNA VISIONE ECONOMICA CHE RIFIUTA L'INDIVIDUALISMO PONENDO AL CENTRO LO SVILUPPO INTEGRALE DELL'UOMO

## Gratuità e relazioni, basi di un'economia «umana»

La sfera del mercato ha rotto il suo argine generando un profondo cambiamento nel modo di concepire la realtà. La nostra epoca sta vivendo un grande evento di portata mondiale che fa venire a galla tutte le contraddizioni di una economia che ha perso la direzione. Nel giro di poco tempo la crisi economica mondiale, iniziata dapprima come finanziaria per trasformarsi successivamente in economica e occupazionale, è diventata crisi umana e sociale in grado di incidere pesantemente sui fondamenti stessi della vita civile. I paradigmi dominanti dell'economia odierna, ossia la ricerca di risultati reddituali nel breve (meglio brevissimo!) periodo e la logica della competizione sfrenata (con mezzi più o meno leciti) tesa a far sopravvivere solo i più forti, entrano in crisi tanto a livello interpretativo quanto a livello normativo; non sono in grado di spiegare ciò che sta succedendo e soprattutto non sono in grado di fornire ricette efficaci. Le grandi questioni dell'esclusione, della pace, dell'ambiente, delle generazioni future rivelano ampiamente sia l'insufficienza del mercato quale rego-

latore supremo, sia quella dell'individualismo metodologico come norma comportamentale. Dall'economia di mercato si è passati così ad una società di mercato, nella quale lo scambio mercantile si estende ad ambiti sempre più vasti del vivere civile quali la cultura, la salute, il tempo libero. Tutto ciò è accaduto perché la logica di mercato genera il cosiddetto «effetto di commercializzazione». Tale processo trasforma il modo di percepire e valutare i beni (soprattutto quelli relazionali) i quali, considerati secondo parametri inferiori o inappropriati, vengono «corrotti» e degradati. La logica mercantile, quando applicata anche alle relazioni umane (amicizia, fiducia,



Natale degli atenei, 12 dicembre in Duomo

In preparazione alle festività natalizie, rispettando la tradizione ormai consolidata negli anni, anche quest'anno verrà celebrata dal Vescovo mons. Cesare Nosiglia la Messa in preparazione al Natale con il mondo universitario. L'appuntamento è il 12 dicembre alle ore 19 nella Cattedrale di San Giovanni Battista a Torino.

amore, stima, ecc.), lascia su di essi il proprio segno perché perdono il loro valore intrinseco, che non è mai valutabile in termini monetari.

Le società occidentali, oggi, sono povere di beni relazionali. Le persone, inserite in ingranaggi sempre più stringenti, non hanno tempo per coltivare le relazioni vere e autentiche e cercano di soddisfare le loro esigenze relazionali attraverso surrogati. Il mercato è molto bravo ad intercettare queste esigenze non appagate pro-

ponendo beni-merce che, in modo illusorio, cercano di soddisfare questa domanda. Ad esempio, l'amicizia e il dialogo diretto con le persone sono stati sostituiti dai social network, i quali creano l'illusione nelle persone che li frequentano di avere molti «amici» con i quali relazionarsi in qualunque momento. Peccato che di fronte a loro ci sia solo uno schermo piatto senza calore umano! Commercializzare un bene significa cambiarne il significato legandolo a criteri di natura economica. Il processo di commercializzazione, che si estende ai diversi campi della vita, crea così un effetto di allontanamento di tutti quei principi interiori non di mercato che spingono l'uomo all'azione e le persone sembrano rimanere solo legate alla ricerca del guadagno come unica molla per il loro agire. Le virtù civiche, la fiducia reciproca, il senso del dovere che sono il vero collante della vita sociale vengono meno. Di fronte a questo scenario una domanda sorge spontanea: è possibile umanizzare l'economia e, se sì, quali strategie si possono mettere in campo per realizzare questo processo di cambiamento? Solo attraverso il recupero di un umanesimo integrale l'economia potrà essere veramente giusta e portare a uno

sviluppo armonico ed equilibrato della società.

Per raggiungere questo obiettivo è necessario far sì che i rapporti umani possano realizzarsi anche all'interno delle attività economiche, non soltanto al di fuori di essi o dopo che i guasti sono stati fatti. Come bene argomenta Stefano Zamagni, tre le dimensioni che vanno armonizzate e alimentate a vicenda lo scambio di mercato, la redistribuzione e la reciprocità. Un ulteriore interrogativo che può sorgere è se veramente una struttura economica con uno spirito nuovo, avente al centro la persona e che punti a uno sviluppo integrale, abbia realisticamente la forza di affermarsi su vasta scala e trionfare sull'attuale concezione economica. La risposta a questo quesito per ora non c'è. Si può però affermare che tale processo è necessario, vedendo le conseguenze generate a livello globale del capitalismo odierno. Tale movimento non può che iniziare dal basso e tale compito, per quanto arduo, non deve spaventare, anzi deve essere portato avanti con passione ed entusiasmo. Solo così sarà possibile tornare a custodire e coltivare il giardino prezioso che è la comunità umana.

Daide MAGGI

Università del Piemonte Orientale

## Le tesi

## Quella ricchezza dei cereali che si butta via...

Per secoli abbiamo cercato di pulire e raffinare tutte le fonti di cibo di origine vegetale affinché fossero il più possibile energetiche e adatte ai processi produttivi a cui erano destinate. I chicchi dei cereali sono così stati trasformati in farine sempre più candide e fini, raggiungendo una purezza che oggi sappiamo significare impoverimento. Il moderno cibo iperlavorato e iperraffinato non ha fatto altro che ingrassare i corpi. Con l'incedere delle patologie dell'era moderna - obesità, malattie cardiovascolari e neoplasie - l'interesse scientifico ha rivolto sempre di più la propria attenzione verso la ricchezza delle materie prime impiegate un tempo, comprendendo che quel superfluo. Diversi studi stanno oggi valutando le

potenzialità dei frumenti pigmentati e in particolare di alcune delle loro frazioni più nutrizionalmente interessanti, quelle che il tradizionale processo di molitura dirottava all'alimentazione animale, come la crusca. L'obiettivo è quello di migliorare la qualità dei prodotti e talvolta creare veri e propri «alimenti funzionali», caratterizzati da attività positive per la salute dell'uomo.

Ulteriore obiettivo della ricerca è non limitarsi ad affermare che il prodotto creato «può essere fonte di composti benefici», ma testare quanto effettivamente di queste micro-sostanze rimane nell'organismo umano in seguito alla digestione. Il processo di digestione enzimatica in vitro ha questo ambizioso obiettivo: simulare in

laboratorio il più precisamente possibile tutti i fenomeni che avvengono nel nostro corpo durante la digestione del cibo: dalla produzione di enzimi e sali, ai cambiamenti di pH, alla temperatura, al passaggio graduale del cibo da un compartimento all'altro del tratto gastro-enterico. In particolare, il processo comprende tre fasi: la fase orale, la fase gastrica e la fase intestinale. I risultati dei - pochi - studi di digestione enzimatica in vitro sui cereali suggeriscono che la quota di antiossidanti rilasciata nell'intestino umano potrebbe essere molto maggiore di quella riportata dai precedenti dati di letteratura, basati solo su semplici estrazioni chimiche.

Elena FERRERO

Università degli Studi di Torino

