

DAL 25 LUGLIO AL 14 AGOSTO, A GEMONA, LA 51ª EDIZIONE DEL LABORATORIO INTERNAZIONALE DELLA COMUNICAZIONE, CON MOMENTI DI STUDIO E BOTTEGHE CREATIVE

Lab, giovani da 30 Paesi



Il 23° Gamajun International Award-Premio Bruno De Marchi viene assegnato a Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Lunedì 29 luglio la cerimonia di consegna al Teatro sociale di Gemona del Friuli

VA IN SCENA, come da tradizione, a Gemona del Friuli. E «L'Italia che saremo» è il filo conduttore dell'edizione numero 51. I protagonisti, un'ottantina, arrivano da tutto il mondo. E quest'anno è Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, il vincitore del Premio Gamajun Award 2013. Sono alcuni degli «ingredienti» del Lab, il Laboratorio internazionale della comunicazione ospitato nella cittadina pedemontana da giovedì 25 luglio a mercoledì 14 agosto, presentato lunedì 22 luglio all'Università di Udine.

Si tratta di un corso superiore di lingua e culture italiane organizzato dalla Deputazione del Lab, d'intesa tra l'Università Cattolica di Milano e quella di Udine (con il supporto di Regione, Provincia, Comune di Gemona e Fondazione Crup), nato nel 1963 a Roma e approdato in regione – dove sono già passati oltre 3 mila giovani – nel 1980 (dal 1989 la sede stabile è Gemona, dopo quelle di Trieste, Gorizia, Tolmezzo, Cividale e Udine) che apre le porte a studenti universitari, laureati, laureati e studiosi della cultura e della società italiane.

Il filo conduttore del Lab, diretto da Emanuela De Marchi, figlia del fondatore Bruno De Marchi – docente della Cattolica di Milano a cui è intitolato il Gamajun International Award, riconoscimento che viene assegnato a chi si impegna nella costruzione di un nuovo senso di comunità globale – non si declina solo attraverso il corso superiore, ma anche nei tradizionali laboratori che diventano spazio di invenzione attraverso le tradizionali «botteghe creative».

Aggiornamento linguistico-culturale, dunque, ma pure «LabCreatività» con momenti che, grazie alle sezioni dedicate a giornalismo e radio, televisione, musica, teatro, movimento e improvvisazione oltre alla «street art» (con interventi pittorici tra le vie del cittadina, in collaborazione con la locale associazione «Bravi ragazzi»), sono «occasioni di dialogo e strategie di pace tra popoli e culture diverse», come ha sottolineato la direttrice De Marchi.

Il tutto ruota attorno al tema più che mai attuale «L'Italia che saremo», in sintonia con il «progetto» portato avanti dal Laboratorio fin dalla sua fondazione, ovvero quello che ha

voluto sempre guardare da vicino «i nodi storici e culturali del Paese Italia».

«Sono tre anni che al Lab, sollecitati dall'evidenza del momento storico che viviamo – ha detto De Marchi – ci occupiamo di noi italiani». Così, dopo l'attenzione rivolta alla solidarietà, alla coesione e alla cooperazione sociale nel 2011, a cui ha fatto seguito, nel 2012, l'approfondimento del «Made in Italy», quest'anno si resta ancora in casa puntando l'obiettivo su un alto settore strategico quale è quello enogastronomico.

«Se ne celebra una nuova idea, quella che guarda al cibo come risultato di processi culturali, storici, economici e ambientali», ha illustrato De Marchi. Ed è in questo contesto che si inserisce il Gamajun International Award, momento culminante dell'iniziativa, sostenuto dalla Fondazione Crup, quest'anno assegnato a Carlo Petrini (che oltre a essere padre di Slow Food, associazione presente oggi in 150 Paesi che conta oltre 100 mila soci che lavorano per diffondere la cultura alimentare portatrice di piacere, identità e tradizioni e promuovere uno stile di alimentare, ma anche rispettoso del territorio e dell'ambiente, è pure ideatore di Terra Madre, rete di oltre 2 mila comunità del cibo, che riunisce contadini, allevatori, casari e pescatori di tutto il mondo), che verrà consegnato lunedì 29 luglio, alle 19.15, al Teatro sociale di Gemona. In occasione dell'evento è previsto un vasto programma di iniziative per la valorizzazione dell'enogastronomia locale targata Slow Food. Tra queste, sempre il 29 luglio, sotto la Loggia in via Bini, la mostra-exhibition dei 9 presidi Slow Food di Aglio di Resia, Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, Formadi frant, Pan di Sorc, Pestât di Fagagna, Pitina delle Valli Cellina e Tramontina, Radic di mont, Rosa di Gorizia, Latterie turnarie (in fase di riconoscimento). Ci sarà anche la proiezione del film «Slow Food Story», documentario che racconta la nascita e la diffusione del movimento attraverso la biografia del suo fondatore (giovedì 1 agosto, alle 21.30, sempre al Teatro sociale), alla presenza del regista Stefano Sardo. Si può consultare il sito www.labonline.it per conoscere tutti gli appuntamenti del Lab, alcuni dei quali aperti anche al pubblico.

MONIKA PASCOLO