

Prefazione

Questo volume è basato su un'esperienza didattica resa possibile dall'intervento della Direzione Amministrativa dell'Università degli Studi Roma Tre che, da maggio 2012, ha messo a norma e arredato alcuni spazi del complesso di Villa Maruffi a Sassone (Ciampino). Grazie a tale supporto logistico e alla collaborazione tra le strutture di Ateneo e la Fondazione Maruffi-Roma Tre, numerosi studenti dei corsi di archeologia e di storia dell'arte hanno svolto nella sede di Villa Maruffi le ore curriculari del tirocinio, delle 'altre attività formative' e hanno preso spunti per ricerche finalizzate alla stesura di tesi di laurea. Sono opportunità imprescindibili nella formazione dei giovani che hanno un risvolto positivo anche per la ricerca, coadiuvata da esperti di altri enti nazionali e di istituzioni operanti nel territorio di Ciampino.

In questo che è il secondo volume dedicato a Villa Maruffi, si propone un legame tra archeologia, arte ed economia diverso da quello tradizionalmente inteso quando si parla di 'patrimonio culturale'. Il filo conduttore è costituito dall'uso dei suoli per lo sfruttamento agricolo, testimoniato da reperti di epoca romana e da foto d'epoca che ci fanno arrivare alla metà del XX secolo. Sono materiali inediti e, per quel che riguarda le foto di paesaggi agrari e di lavoranti della Campagna Romana, in particolare, l'interesse consiste anche nel fatto che si tratta di immagini scattate tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento dagli stessi Maruffi, che possono servire a mettere in circolo idee nuove sull'utilizzo del territorio.

Grazie all'interazione tra prospettive culturali diverse che confluiscono in questa pubblicazione si propone infatti una riflessione non chiusa nel passato, ma direttamente connessa al presente.

L'effetto dei processi economici sui delicati equilibri sociali ha provocato i mutamenti sensibili nella storia, quelli che lasciano le tracce più profonde e durature. Sta a noi decidere come usare le esperienze del passato per ripetere o rinnovare il rapporto con la terra e quindi con la tutela ambientale e l'alimentazione, con le priorità insomma della nostra vita sul pianeta.

La scelta di valorizzare soggetti che spingono alla riflessione di lungo periodo sull'economia

agraria nel suburbio di Roma non è casuale nell'anno dell'Expò e rientra nell'impegno più ampio assunto da Roma Tre in relazione all'evento del 2015. *'Nutrire il Pianeta'* è il tema decisivo per le sorti dell'umanità che la mostra internazionale di Milano rilancia in chiave culturale ribaltando il rapporto gerarchico tra l'essere umano e l'ambiente. Dopo l'imperativo assoluto del 'nutrire il corpo e la mente' che vedeva tutto subordinato alle esigenze della crescita antropica, abbiamo capito la necessità del prendersi cura, del restituire attenzione alle fonti della nostra stessa sopravvivenza. È un punto d'arrivo positivo del nostro tempo, ma che parte dalla premessa negativa di anni d'inquinamento sconsiderato del Pianeta e dei suoi abitanti.

L'attenzione alla qualità dei sistemi di produzione e di consumo di cibo rientra, in questo momento, in una visione del territorio e dei suoi abitanti che potremmo definire 'olistica', visto che coinvolge l'insieme delle risorse – paesaggistiche, storiche, artistiche, gastronomiche – al fine di favorire il benessere integrale dell'essere umano. Qualità, salute, bellezza, sono le parole chiave che uniscono il benessere dell'individuo, delle collettività, dell'ambiente, del patrimonio storico-culturale. Cambiano le sfumature lessicali, ma non i parametri di fondo.

Insomma, che ci sia oggi una necessità di invertire la tendenza nel rapporto con l'ambiente è un dato di fatto, meno scontato è che si riesca a farlo. A Roma Tre questa tendenza è costante e si persegue sul doppio versante del controllo sull'impatto ambientale delle sue strutture e sulla qualificazione dell'offerta formativa che da questo anno accademico è ampliata con un corso di laurea sulle *'Scienze e culture enogastronomiche'*. Tra le nuove professionalità del nostro tempo, che esigono una diversa formazione rispetto al passato, ci sono proprio quelle legate all'alimentazione, dove l'equilibrio tra saperi millenari e l'innovazione tecnologica può essere raggiunto oggi grazie alla nuova prospettiva ecologica che abbiamo raggiunto.

Mario Panizza

Rettore dell'Università degli Studi Roma Tre
Presidente della Fondazione Maruffi – Roma Tre



Figg. 1-2 – Il viale d'accesso e la struttura di Villa Maruffi al Sassone

