

Ricordo di Corrado Cantarelli

Sono trascorsi più di vent'anni dalla sua ultima ricerca: quella dell'aldilà ed io lo ricordo con un affetto che comprende:

- riconoscenza per la sua sensibilità verso di me e verso quanti ebbero bisogno di lui,
- riconoscenza in nome di quanti tentarono di capirlo, pochi,
- riconoscenza per quanto mi ha insegnato come Direttore, docente, uomo,
- stima per la sua alta cultura microbiologica e tecnologica degli alimenti,
- familiarità e umanità come Direttore, cosa di cui non vedo l'eguale a tutt'oggi,
- tendenza alla multidisciplinarietà, nella didattica e nella professione.

L'ultima volta che lo vidi, scendeva con una certa difficoltà le scale dell'Istituto di Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria. Lo accompagnai con l'affetto e la riconoscenza che dovevo a chi mi aveva voluto bene, ed aiutato in momenti difficili. Sapeva di non poter ritornare su quelle scale e nel suo studio del primo piano ove di fronte v'era il mio laboratorio.

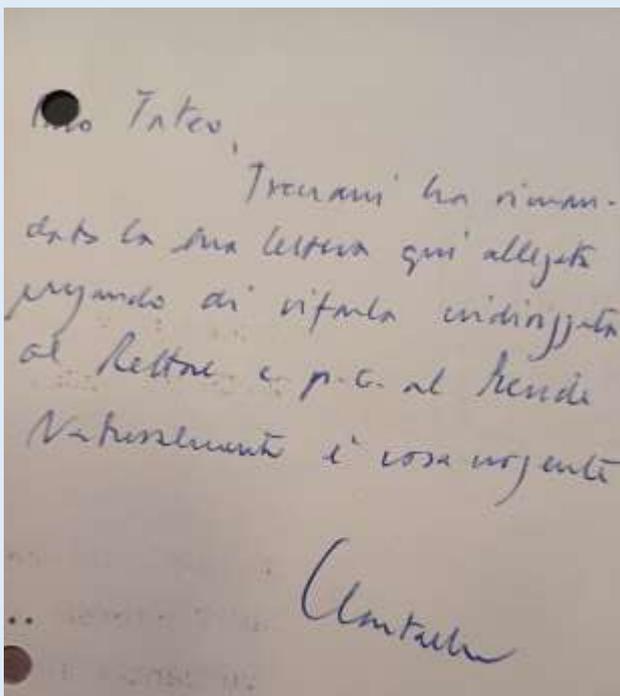
Era uomo sempre presente, stimato dall'industria per la sua capacità professionale di intervento in ogni problematica industriale in cui si fosse presentata la necessità di presenza di persona "superiore", dotato di carisma e carattere nelle sue lezioni di "Industrie Alimentari", redattore di note scientifiche "concrete" ed esenti da perbenismi compiacenti a referee. Vedeva con occhio torvo la presenza del nome di troppi coautori in un lavoro scientifico, prevedendo il danno delle "citazioni" per i concorsi a venire. Quando operava un intervento industriale, mirabilmente mi "spiegava" il come ed il perché d'ogni azione, senza stupide gelosie.

Quando durante un viaggio gli chiesi di dove lui fosse originario, mi guardò e rispose "*di Foligno, ma non collaboro con l'Almanacco di Barbanera, se è questo che vuoi sapere*". Coglieva il senso dello sfoffo e lo restituiva pari pari sorridendo.

Ha dato tutto quel che sapeva dare, aveva creato il primo consesso di esperti della scienza degli alimenti, l'Istituto di Tecnologie Alimentari, che lui considerava e credeva "unito" perché da lui creato sull'esperienza di Wageningen. Aveva chiamato Porretta da Parma che dirigeva l'Istituto delle Conserve, aveva portato con sé Peri da Perugia, Monzini come esperto del freddo, e altri che lui credeva potessero creare una squadra unita e solida di volenterosi che potessero fare "didattica", la cosa in cui più credeva: voleva una squadra di primo piano che potesse avere il compito di formare i nuovi dirigenti tecnici dell'industria alimentare italiana, che lui vedeva senza futuro perché frammentata in cultura spicciola, non creata su basi culturali e didattiche uniformi e mirate. Fino al suo arrivo a Milano, la cultura alimentare in Italia era considerata e gestita come appendice delle

Scienze Agrarie, improntate sulla produzione vegetale ed animale e non sulla trasformazione. Per la trasformazione il mondo esterno, quello industriale, cooptava personaggi di formazione “parallela”, rilevati dal mondo dell’agraria, dell’ingegneria, della chimica, della microbiologia. Le tecnologie alimentari, sosteneva, se così si potevano con molta approssimazione definire, erano derivazione applicativa di principi culturali non coordinati, derivati da autoformazione. La chimica analitica degli alimenti, che lui riteneva fondamentale per una qualità concreta, sosteneva avere fondamenti diversi da quelli della didattica agraria e voleva si strutturasse in modo almeno didatticamente ineccepibile: al tempo, la qualità certificata non aveva ancora fatto capolino nell’industria alimentare nazionale e non aveva ancora illuso alcuno. Cantarelli diceva, paventando il pericolo, che l’Italia non era ancora pronta a recepire il significato e l’operatività di una qualità di modello americano, per mentalità non sviluppatasi a causa di un evento bellico troppo recentemente “sopito” ma non ancora veramente concluso. Sosteneva che non eravamo pronti per la “verità”.

Mancava la cultura analitica e la didattica analitica: Cantarelli si rivolse a me alla vigilia di Natale del 1973 e mi chiese se fossi in grado di sostituire l’impegno di Dirigente in Industria multinazionale degli aromi che allora occupavo con quella di “Tecnico laureato” nella sua Istituzione universitaria. La remunerazione non era certo accattivante, visto il mio trascorso di chimico analitico nelle Istituzioni del Servizio Repressione Frodi e di Chimico Superiore nel Laboratorio Centrale delle Dogane di Roma. Il confronto poi con la posizione di Dirigente che occupavo nell’industria al momento della proposta non consentiva di farmi acquisire altro se non l’epiteto di “imprevedibile” qualora avessi accettato. Ma accettai, e con entusiasmo, sotto gli occhi increduli dei miei figli e di



Mio Tizio,
Trovami ho rimandato
la mia lettera qui allegata
pregando di rifarla indirizzata
al Rettore e p.c. al Rende
Naturalmente è cosa urgente
Cantarelli

mia moglie in particolare. Mia moglie disse solo “vedi tu...”. Le devo il riconoscimento più profondo per aver improntato la mentalità dei figli e della vita sua stessa sull’onore e sulla fatica, non sull’economia.

Cantarelli era lontano dalle pastette burocratiche ed era assertore della valenza del merito. Quando un “senza titoli” volle presentarsi come pretendente all’incarico didattico di “Detergenza ed approvvigionamento dell’acqua” appoggiò la mia lettera di protesta in modo incondizionato. Conservo, e la riproduco in integrale, la nota a sue mani con la quale mi trasmetteva l’invito di

Treccani, allora Preside della Facoltà di Agraria, a presentare la mia lettera di ricorso al Rettore ed al Preside, aggiungendo “*naturalmente è cosa urgente*”.

Era lontano da diatribe di basso grado; quando io lamentai un giorno di non aver ancora potuto partecipare a concorso per acquisire la posizione di “professore ordinario”, mi urlò con fermezza: *insegni in un’aula? hai studenti che seguono le tue lezioni? allora per me e per gli altri sei già un professore!*

Come tutti coloro che conoscono educazione, mestiere e vita, riscosse l’invidia e la gelosia efferata da parte di molti, ed anche di molto vicini. Ci fu anche chi leggendo l’elenco delle sue pubblicazioni scientifiche in una brochure che lo ricordava, ebbe da commentare che lui non avesse mai creduto alle camarille dei sostenitori dei referee e non avesse mai prediletto testate di immagine correntemente predilette da chi correva verso *l’impact factor* per poter vantare credibilità.

Riscosse la stima e l’amicizia non dei molti, ma dei buoni: ad esempio Pallotta da Bologna lo ebbe amico e “collega” dello stesso rango scientifico, per l’ampiezza delle idee e stima della vita accademica condotta come una volta nel rispetto della personalità.

Il rispetto della didattica per Cantarelli era dovere superiore: intravedeva i “vuoti” dell’informazione con un’attenzione dettata dall’esperienza diretta. Creò con me il corso di “Chimica e Tecnologia degli Aromi” identificando uno degli argomenti scientifici di grande impatto pur se di insufficiente interesse nella cultura del tecnologo alimentare. Mi affidò il corso, che ancora sopravvive nel degrado organizzativo e culturale provocato dalle “riforme” che Lui non ha visto ma di cui intravedeva il danno culturale verso cui irrimediabilmente ci si sarebbe diretti. “*Proliferaazione dei corsi, non significa sempre multidisciplinarietà della cultura! Frammentare non è moltiplicare, è dividere*”, così sosteneva senza tema di alcuno.

Mi chiedo tuttora chi lo ha mai ringraziato per aver creato l’Istituto di Tecnologie Alimentari, primo in Italia. Veramente in pochi, visto che nessuno si è degnato di destinare a lui un’aula nell’Università in cui ha primeggiato per impegno, *competenza e scienza* nelle tecnologie degli alimenti.

Riposa nel Cimitero Monumentale di Milano. Ciao Corrado, Dio non dimentica, certi uomini sì....!

Fernando Tateo