

STORIA

Facoltà  
attaccata

Il nuovo quaderno di Archivio trentino rievoca i dolorosi fatti del novembre 1904 con le violenze degli studenti austriaci

# Gli italiani assediati a Innsbruck

STEFANO CHEMELLI

Un dialogo ha bisogno di aperture autentiche, e le aperture si stabiliscono sul piano delle idee. Sono le idee che rendono possibile la conoscenza degli uomini, che portano la luce sulle cose; sono le stesse, quando non si vuole discutere, a trascinare gli uomini sulle strade dell'odio, della violenza sostituita alla ragione. L'idea vive nella parola della ragione: anche quando si ispira a una tradizione esige delle opzioni che costano fatica, come tutte le manifestazioni del pensiero legate alla realtà. Il dialogo delle culture è stato spesso un confronto di fantasmi, di immagini sbiadite oppure all'opposto di improvvise incandescenze, sull'onda del mito più che delle idee. Ecco perché risulta meritoria la recente iniziativa editoriale che sonda da vicino un conflitto lontano nel tempo, quanto emblematico nello spazio vitale della nostra esperienza di oggi. «*Università e nazionalismi, Innsbruck 1904 e l'assalto alla Facoltà di giurisprudenza italiana*», venticinquesimo quaderno di Archivio trentino, raccoglie gli atti di un simposio tra studiosi coordinati da Günther Pallaver e Michael Gehler, aprendo un dibattito documentato che permette di conoscere innanzitutto i fatti. La questione dell'istituzione di una

PROTAGONISTI

Cesare e Alcide

L'assalto alla Facoltà italiana visto da Achille Beltrame sulla «Domenica del Corriere»; sotto, gli studenti trentini scarcerati: secondo a sinistra è Alcide De Gasperi, secondo da destra Cesare Battisti.



università italiana autonoma o di una facoltà italiana sul territorio della monarchia austriaca rappresentò un tema di grande importanza nel quadro vigoroso dei nazionalismi più spinti. Il 4 novembre 1904 si arrivò alla distruzione della Facoltà italiana di giurisprudenza inaugurata ventiquattro ore prima a Innsbruck, città che, tra molte incertezze e sottovalutazioni del

problema, fu scelta infine rispetto a Trieste, Trento e Rovereto. La protesta studentesca sfociò in una rivolta di dimensioni ragguardevoli, con violenze, tumulti e la perdita di una vita umana. La forte tensione tra austriaci e italiani veniva da lontano, e, di fatto, un aspetto decisivo viene riconosciuto nella mancata accettazione di profonda autonomia

culturale verso le diverse nazionalità da parte di Vienna. Il carattere dinastico, autoritario, burocratico prevaleva nettamente sul piano culturale. Si pensi soltanto a un dato: la libertà di stampa come noi dovremmo intenderla ai giorni nostri possiamo considerarla un evento praticato solo dopo il 1918, un portato successivo alla conclusione del primo conflitto mondiale. Nei diversi contributi è notevole il grado di focalizzazione sul clima culturale della città di Innsbruck, sia sul versante ideologico che accademico, con particolare riverbero alla vitalità dei rapporti che legavano la presenza italiana sui territori, capaci di distinguersi, non solo sul fronte della provocazione ma anche sul versante di una informazione tempestiva e dilatata a livello internazionale. La questione universitaria sottende un coacervo organico di interessi, vero simulacro di appetiti e rivendicazioni (si pensi, per rimanere a quel tempo, all'azione parallela di Scipio Slataper dalla specola

triestina, ma sarebbe interessante tornare a certe battute di Cesare Battisti, Ernesta Bittanti, Alcide De Gasperi). Ci troviamo di fronte a un episodio di forte risonanza emotiva - trentamila furono i partecipanti al funerale della vittima degli scontri - che può servire davvero a comprendere i rischi dell'aspirazione muta e ostinata, che prima o poi trova sbocchi incontrollati in assenza di risposte credibili e condivise. Una sorta di monito verso il presente, quando la trasformazione bussa alla porta, e si dovrebbero sciogliere i riti corporativi, come avvertiva per tempo Ben-David in un testo capitale per capire il senso delle differenze e gli affanni della cultura (viene alla mente la lunghissima gestazione della università bolzanina nella seconda metà del '900). Ben venga dunque questo contributo che alimenta lo spirito comunitario alla conoscenza della nostra mitteleuropa, la via maestra ma non esclusiva del nostro centro delle cose.



EDITORIA

Premio serbo  
per Zandonai

Prezioso riconoscimento per la casa editrice Zandonai di Rovereto: oggi, nell'ambito della Fiera del libro di Belgrado, riceverà il premio «Dositelj Obradovic», riconoscimento ufficiale che viene assegnato ogni anno all'editore che ha maggiormente contribuito alla conoscenza all'estero della letteratura serba contemporanea. Il premio è stato istituito nel 2007 dalla Fondazione Dositelj Obradovic in collaborazione con il ministero serbo della Cultura e con la Fiera del libro di Belgrado, per incentivare la traduzione e la pubblicazione di opere letterarie serbe.

Libro | Con l'esperto Roberto Caraceni alla scoperta dei mille volti di un mondo, dalle piantagioni alle lavorazioni

## Gustiamo i segreti del cioccolato

Cosa c'è dentro e dietro una tavoletta di cioccolato? Sbagliato pensare che tutte siano uguali. Così come per l'uva e il vino che se ne ricava, anche sulla pianta di cacao e suoi derivati si può discutere a lungo di varietà, aromi, persistenza, acidità, dolcezza, astringenza. Sebbene la cultura del cioccolato qui da noi non sia ancora molto diffusa, esistono dei veri e propri «sommelier» del cioccolato. Uno di questi, Roberto Caraceni, romano trapiantato in Trentino da anni per motivi di lavoro, oggi consigliere nazionale della Compagnia del cioccolato, oltre ad aver trasformato una passione d'infanzia in una professione, ha avuto per primo l'idea di scrivere sull'argomento un manuale. Tema tanto originale da guadagnarsi la pubblicazione dalla Hoepli, casa editrice che nelle sue collane raccoglie da anni le guide pratiche di moltissimi arti e mestieri.

«La degustazione del cioccolato» (Hoepli, 198 pagine, 24,90 euro) è quindi nato con l'intento d'insegnare al consumatore, passo a passo, come si può valutare una tavoletta di cioccolato fondente; esercizio sicuramente piacevole, ma tutt'altro che immediato da mettere in pratica. È anzitutto fondamentale conoscere l'origine del cacao e le sue varietà, le zone geografiche di provenienza dei semi migliori, il processo di lavorazione del semilavorato e del prodotto finito, per poi passare all'arte della degustazione. Sapevate che dalla tostatura delle fave di cacao si possono formare oltre 600 tipi di aromi differenti e che il cacao migliore nasce nelle piantagioni venezuelane attorno al lago Maracaibo? Che il cioccolato è velenoso per i cani e letale per quelli di piccola taglia? Tante le curiosità che troverete leggendo i vari capitoli del libro, dai quali emerge il lungo lavoro di documentazione (frutto anche di viaggi e

anni di esperienza in corsi di degustazione) svolto dall'autore. Le migliori cioccolate non si trovano sui banconi dei supermercati, bensì sono prodotte da artigiani cioccolatai. Tuttavia, l'importante è saper scegliere e un primo passo è leggere le etichette: se fra gli aromi trovate indicata «vanillina» anziché «vaniglia», sapete già che state pagando un prodotto di qualità inferiore. Un buon «cioccolato di copertura», il semilavorato da cui partono moltissime aziende per arrivare al prodotto finito, dovrebbe essere concato (il «concaggio» è una fase della lavorazione delle fave) per ben tre giorni: la maggioranza dei produttori di largo consumo, conca per appena 10/12 ore. Nel libro, attraverso dettagliate spiegazioni e l'aiuto di una scheda, il lettore viene accompagnato nell'affinamento delle sue capacità di degustazione e di valutazione delle componenti organolettiche del cioccolato

(aspetto, tatto, olfatto, gusto). L'albero del cacao cresce nelle foreste pluviali attorno all'equatore e produce fiori e frutti contemporaneamente. Le noci di cacao vengono raccolte a mano, con maceti o bastoni appuntiti e vengono aperte per estrarne i semi. Questi vengono fermentati ed essiccati al sole prima di essere spediti in tutto il mondo via nave per la lavorazione. Le condizioni sociali dei lavoratori sono in molti Paesi prossime alla schiavitù, specie in Africa, nelle zone del Ghana, dove il reddito di un operaio - spesso bambino - si aggira sui 30 euro al mese. Sono dannose anche le conseguenze sulla pelle dell'impiego a sproposito di sostanze chimiche nella coltivazione, come avviene in Repubblica Dominicana. Sono questi aspetti di una storia secolare che perdura e che non vanno dimenticati quando portiamo sulle nostre tavole uno dei più apprezzati cibi di oggi. D. V.

Incontro | Oggi

La proprietà  
intellettuale  
fra etica e scienza

John Moore, affetto da una rara forma di leucemia cronica, venne curato nella clinica della University of California Los Angeles (Ucla). I medici curanti scoprirono che i tessuti della milza asportata al signor Moore producevano una proteina ematica dalle eccezionali qualità, che appariva suscettibile di favorire la moltiplicazione di importanti agenti antitumorali. Dai tessuti di Moore, i ricercatori dell'ateneo produssero una coltura cellulare che nel 1984 venne sottoposta a protezione brevettuale. Il valore commerciale di questa coltura venne stimato in più di tre miliardi di dollari. A quel punto Moore citò in giudizio la University of California, rivendicando fra le altre cose di avere titolo di pretendere i diritti di proprietà intellettuale connessi a quel brevetto perché la privativa era stata sviluppata partendo da cellule appartenenti al proprio corpo. Ne risultò una battaglia legale estremamente accesa. Il caso «Moore contro University of California» è un interessante esempio di giurisprudenza di frontiera nel campo della tutela dei diritti della persona e di quelli della proprietà intellettuale. Un argomento che, al giorno d'oggi con i progressi della ricerca scientifica nel campo della medicina, è sempre più dibattuto. Partendo da questa vicenda che ha animato la discussione già alla fine degli anni Ottanta, Umberto Izzo e Roberto Caso della Facoltà di giurisprudenza di Trento oggi affronteranno la riflessione sui confini tra etica, scienza e giurisprudenza. L'incontro (ingresso libero) si terrà alle 17 nella sala conferenze della Fondazione Caritro (via Calepina 1, Trento) e sarà introdotto da Massimiano Bucchi della Facoltà di sociologia, responsabile del progetto «Scienza, tecnologia e società» che ha promosso il ciclo dedicato a «La scienza in tribunale». Un'occasione per commentare - tra presentazioni di libri, ricostruzioni di processi e proiezioni di film - tre grandi processi che hanno segnato la storia della scienza insieme a docenti e ricercatori dell'ateneo o a esperti del mondo della comunicazione. Per informazioni: <http://www.soc.unitn.it/sus/ststn.htm>. «Scienza tecnologia e società» è un progetto interdisciplinare di ateneo sostenuto da un contributo della Fondazione Cassa di risparmio di Trento e Rovereto.