

Futuro al plurale - Misura in azione

Manila 7 novembre 2025

All'UP Diliman, campus di riferimento del sistema universitario filippino, nell'ambito delle attività di ricerca comparata della Peking University, con la guida della Società Dante Alighieri | Manila e della Philippine Italian Association e con la collaborazione operativa di Billionaire Inc.

(Tokyo), **Francesco Bellissimo** (chef, CEO) e **Daniele**

Macuglia (Academy for Interdisciplinary Studies, Peking University, Assistant Professor) hanno trasformato una lezione in un laboratorio misurabile di sostenibilità. Cinquanta studenti dei corsi avanzati hanno lavorato su quattro azioni di cucina giapponese — tagliare, comporre, attendere, riordinare — e hanno raccolto dati su **peso, scarti, riuso dell'acqua e gestione dei tempi di attesa/fermentazione**, affiancando le misure alla progettazione del piatto. L'obiettivo è un protocollo operativo per gli SDGs, trasferibile a scuole, università, redazioni, set e mense. L'implementazione attinge al *washoku* e al patrimonio tecnico giapponese delle fermentazioni come risorsa consolidata. La **fase applicativa 2026** prevede dimostrazioni e misurazioni in contesti professionali e aperte editoriali e televisive, con opzioni di ricerca congiunta. Poco prima dell'avvio ha fatto visita José Wendell Capili, docente di letteratura comparata e scrittura creativa a UP Diliman, scrittore pubblicato a livello internazionale, che ha lasciato un breve saluto. Dante Manila e PIA hanno garantito il raccordo istituzionale; UPD ha offerto il contesto accademico d'eccellenza; Peking University ha assicurato la cornice scientifica e comparatistica.

Impatto atteso in Giappone e Asia: il format integra in tempi brevi metriche di scarto, acqua, energia e tempo nei flussi educativi, redazionali e produttivi. La tappa 2026 in Giappone funziona da banco di prova replicabile per partenariati accademici e industriali nell'area Asia-Pacífico.

Billionaire Inc.

www.billionaireinc.jp

Il perno concettuale è la “misura” applicata. **Macuglia** cura il quadro letterario e comparatistico — *Purgatorio XXVI* (unico passo della *Commedia* interamente in occitano: Arnaut Daniel), le *Lezioni americane* di Calvino (cinque lezioni compiute; *Coerenza* rimasta non scritta), *La chiave a stella* di Primo Levi (con il montatore Faussonne come emblema del lavoro che si verifica nella materia), *Le piccole virtù* di Natalia Ginzburg — e **Bellissimo** cura la traduzione in procedure verificabili: angolo del coltello, uniformità del taglio, tempi di fermentazione, ordine del banco. A fondamento opera *du* (度) — “giusta proporzione” nello *Zhongyong* e nel *Liji* — in dialogo con la *misura* italiana e con due categorie care al Giappone: 間 (*ma*),

l’intervallo che rende visibile la forma, e 守破離 (*shuhari*), la progressione dall’osservanza alla libertà responsabile. Il richiamo allo *Zhongyong* e al *Liji* radica il progetto in un vocabolario classico della proporzione riconosciuto in tutta l’Asia orientale. Su questa base viene introdotto il gemello numerico del piatto: per ogni ricetta, una scheda di indicatori — uniformità del taglio, resa del taglio, tempo di attesa/fermentazione, volume di acqua riutilizzata, verifica di ordine del banco a fine sessione — abilita iterazioni di miglioramento continuo e comparabilità dei risultati. Il *Libro d’ombra* di Tanizaki chiarisce l’estetica dell’intervallo: luce trattenuta e precisione silenziosa. Il format allinea con rigore **SDG 4, 8, 12, 17** e genera contenuti esigenti **per editori e broadcaster**, in un asse Asia–Europa con sedi giapponesi partner di attuazione, con il contributo di ricerca comparata e supporto scientifico della Peking University, e con Bellissimo e Macuglia alla guida nei rispettivi ambiti.