

Ci piace!

— Storie italiane —

## UN'AMERICANA A SEREGNO

SE VUOI UN MESTIERE "STELLATO" NEL MONDO DEL CIBO, CHE FAI? ATTRAVERSI L'OCEANO E PRENDI UN MASTER ALL'UNIVERSITÀ DI SLOW FOOD, A POLLENZO. E IL LAVORO È GARANTITO

**C**ristina D'Esposito è di Long Island, New York, ma vive a Seregno, Brianza. No, non c'entra l'amore, si è trasferita in Italia per studiare. Ha fatto un master all'università Slow Food di Pollenzo, due passi da Cuneo, dove gli aspiranti imprenditori del buon cibo imparano le "scienze gastronomiche". Il 50% degli studenti, mille in tutto, è straniero, caso forse unico di importazione di cervelli (e palati) nel nostro paese.

### Come è arrivata a Pollenzo?

«La passione per il cibo ce l'ho fin da piccola. A New York lavoravo per un canale tv, *Food Network*, ma volevo fare il salto di qualità. Sul sito di Slow Food ho letto di Pollenzo e del master. Un sogno quasi realizzato. Sono partita».

### Problemi di ambientazione?

«Mai. Finito il master, cercavo uno stage e ho conosciuto cinque ex allievi di Pollenzo, quattro ragazzi e una ragazza,



**GOURMET** Christina D'Esposito, 27 anni, a laTaste, bistrot e negozio a Seregno (lataste.eu). Segue, tra l'altro, il reparto degli oggetti per la cucina e organizza mostre nel locale.



tutti intorno ai 30 anni. Mi hanno raccontato il loro progetto: laTaste, una bistronomia (bistrot + gastronomia) a Seregno, 30 chilometri da Milano. Un caffè e ristorante, e una "dispensa" di formaggi, birre, pani artigianali, salumi rari, burro d'alpeggio. Bello, e buono. Ho deciso di unirmi a loro e ormai vivo a Seregno da due anni».

### Come si trova una newyorchese in Brianza? E pensa di fermarsi?

«Qui mi sento a casa. Tutti mi chiedono perché Seregno e non Milano, ma è semplice: sono di New York, le grandi città le conosco bene. Mi trovo meglio

in una dimensione più piccola e poi mi piace la vita di paese: incontrare ogni mattina le stesse persone, imparare i gusti dei clienti. Non è rassicurante?».

### Ha senso andare a scuola di cibo?

«Sì. Vero che la retta è costosa, si parte da 15mila euro per un master. Però, di questi tempi, è un investimento: ti preparano per un posto di altissimo livello nella gastronomia, e non solo in Italia. Conosco americani che oggi lavorano da Eataly a New York. Io non so dove finirò. Però lo dico sempre: Pollenzo mi ha cambiato la vita».

Gianluca Biscalchin

