

UNIVERSITÀ

## Alle Tavole di Pollenzo gli chef Peña e Klugmann

Rafael Peña arriva da Barcellona, è anima del «Gresca» e la sua cucina è riconosciuta tra le migliori della Catalogna. La stellata Antonia Klugmann, al timone dell'Argine di Vencò, a Dolegna del Collio, in Friuli, ex giudice di Masterchef, è stata premiata per la sua cucina caratterizzata dai sapori del bosco. Questi i prossimi chef protagonisti delle Tavole accademiche dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, dove anche la pausa pranzo in mensa è occasione di formazione.

Peña domani proporrà acciughe al limone, fagioli del ganxet, presidio **Slow Food**, con butifarra del perol nera (tipica salsiccia catalana), cap-i-pota (una sorta di trippa) e dessert a base di fico, camomilla e limone. Martedì Klugmann preparerà una polentina alla zucca, gnocchetti di semola di grano duro alla seppia e un sorbetto di uva fragola, yogurt e cacao. I.c. —

