

Grandi chef alle Tavole accademiche

Presentato il calendario degli ospiti del 2018. Il progetto compie sei anni

BRA

Giovedì 8 febbraio nell'aula magna dell'Università di scienze gastronomiche si è tenuta la presentazione del nuovo calendario degli chef ospiti alle Tavole Accademiche. Si tratta della mensa dell'Università di Pollenzo, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Oltre ai 5 cuochi residenti, ogni anno 25 chef provenienti da tutto il mondo preparano per gli studenti Unisg le loro ricette più significative, utilizzando prodotti locali e di stagione e contenendo i costi, nel pieno rispetto dei principi del buono pulito e giusto. Grazie alle Tavole Accademiche gli studenti vivono la pausa pranzo non soltanto come un momento in cui nutrirsi, ma anche come un'opportunità di formazione sensibile ai con-

cetti di qualità e alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Questo è il sesto anno del progetto e, come tradizione vuole, il calendario vede la presenza di cuochi stellati italiani e stranieri, così come di osterie e ristoratori insigniti della Chiocciola dalla Guida delle Osterie **Slow Food**.

Sono otto le nazioni rappresentate in cucina: Italia, Spagna (Catalogna), Francia, Belgio, Danimarca, Islanda, Stati Uniti e Argentina. Gli chef stellati sono ben nove: sei italiani e una francese con una stella, accanto a due italiani con due stelle Michelin. Inoltre vi sono sei osterie con la Chiocciola **Slow Food**, in rappresentanza della migliore tradizione regionale italiana.

Ha presentato il calendario Eugenio Signoroni, responsabile della Guida Osteria d'Italia, insieme ad una chef ospite: Viviana Varese, chef di Ali-

ce Ristorante di Milano (una stella Michelin). Sono intervenuti inoltre Nicola Perullo, professore associato di Estetica all'Università di scienze gastronomiche e Carlo Petrini, presidente dell'Università.

L'Italia sarà rappresentata da: Paola Naggi, l'Impero di Sizzano (No); Antonio Chiodi Latini, Chiodi Latini New Food di Torino; Massimiliano Prete, Gusto Madre di Alba; Maurizio Macario, Nazionale di Vernante; Michelangelo Mammoliti, La Madernassa di Guarone; Franca Lanteri e Ivo Orrengo, il Cian de Bia di Badalucco (IM); Elena Delù e Edoardo Fontana, Trattoria Guallina a Mortara (PV); Viviana Varese, Alice Ristorante di Milano; Philippe Levéillé, Miramonti l'Altro a Concesio (BS); Riccardo Camanini, Lido 84 di Gardone Riviera (BS); Alberto Bettini, Da Amerigo a Valsamoggia (BO); Gennaro D'Esposito, Vecchia Marina di

Roseto degli Abruzzi (TE); Maurizio e Sandro Serva, La Trota a Rivodruti (RI); Ernesto Berardi, Lo Scoiattolo di Amatrice (RI); Fabrizio e Claudio Gargioli, Da Armando Al Pantheon di Roma; Martina Caruso, Signum di Salina (ME); Patrizia Di Benedetto, Bye Bye Blues di Palermo.

Il resto del mondo sarà invece rappresentato da: Sergi de Meià, titolare dell'omonimo ristorante di Barcellona, in Spagna; Nadia Sammut, Auberge La Fenière, Cadenet in Francia; Olivier Roellinger, vicepresidente Relais Chateaux di Cancale, in Francia; Ugo Federico & Francesco Cury, Racines di Bruxelles, in Belgio; Matt Orlando, Amass a Copenhagen, in Danimarca; Sveinn Kjartansson, Aalto Bistrot a Reykjavik, Islanda; Danny Petrosino, Osteria Danny a Saratoga Springs, Usa; Juan Lucca, Todo Cambia di Neuquén, in Argentina. b.o.

