

Tavole accademiche L'Università di Pollenzo ospita 25 chef da otto nazioni

Da «big» d'Oltralpe, come il già tre stelle Michelin francese Olivier Roellinger, a rampanti «nostrani», come Massimiliano Prete «inventore» di «Gusto Madre», Michele Mammoliti de «La Madermassa» di Guarene e Maurizio Macario del «Nazionale» di Vernante: sono venticinque gli chef che «entrano» nel calendario del sesto anno delle Tavole accademiche dell'Università di Pollenzo.

Di settimana in settimana, i cuochi ospiti, italiani e stranieri, affiancheranno lo staff della «mensa» universitaria intitolata a Lidia e Guido Alciati all'interno dell'Agenzia di Pollenzo. Gli chef cucineranno per gli studenti e insieme agli studenti, dialogando con loro, condividendo esperienze e spunti di riflessione in tema di gastronomia, alimentazione e cultura e trasformando di fatto anche la pausa pranzo in un momento didattico e formativo. Nel «cartellone» delle Tavole accademiche 2018, il cui primo appuntamento sarà il 12 marzo, ci sono nove cuochi stellati e sei che rappresentano osterie premiate con la «Chiocciola» [Slow Food](#). Otto le nazioni di provenienza dei cuochi: oltre all'Italia, Belgio, Francia, Stati Uniti, Spagna, Islanda, Danimarca, Argentina. Tra gli chef ospiti dal Bel Paese ci sono anche Viviana Varese, Philippe Levéillé, Riccardo Camanini, Maurizio e Sandro Serva, Martina Caruso, Patrizia Di Benedetto. [E. A.]

 BY-NC-ND. ALCUNI DIRITTI RISERVATI

