

## SCIENZE GASTRONOMICHE ALL'UNIVERSITA' LA CHEF LOPEZ DA "GUCCI OSTERIA" DI FIRENZE

» Dal 2013 l'Università di Scienze Gastronomiche di Bra ha dato vita a un concetto di mensa universitaria che coniuga gusto, stagionalità, prodotti locali, costi equi e lotta allo spreco, dando l'opportunità agli studenti dell'ateneo di nutrirsi con piatti di eccellenza, conoscendo cuoche e cuochi da tutto il mondo.

Dall'inizio del progetto circa 150 chef hanno portato il loro *savoir faire* e le loro ricette alle Tavole Accademiche insieme a cuoche e cuochi di numerose comunità migranti sul territorio, con piatti della tradizione. Inoltre, dal 2018, sono stati protagonisti anche giovani studenti di Pollenzo, cimentandosi nella creazione di piatti che parlavano delle loro terre d'origine e dell'incontro con i loro compagni. Le Tavole Accademiche sono quindi un vivace laboratorio di gastronomia, creatività, saperi e storie, tutti messi al servizio dei palati della comunità pollentina. Quest'anno gli chef invitati sono 15 e provengono dall'Italia, dalla Catalunya, dall'Austria, dal Messico, dalla Russia, dall'Uruguay e dal Giappone. La settimana scorsa si è tenuta la presentazione del calendario 2019 con ospite d'onore la giovane e talentuosa chef messicana Karime Lopez (foto).



Karime Lopez è Chef de Cuisine alla Gucci Osteria da Massimo Bottura di Firenze, aperta nel gennaio 2018 all'interno del Gucci Garden nello storico Palazzo della Mercanzia in piazza della Signoria. Qui Lopez utilizza tecniche moderne per creare piatti unici e cosmopoliti con i migliori prodotti italiani. Il suo stile all'avanguardia si sposa perfettamente con la visione di Bottura e con il *concept* di Gucci Osteria. A soli 36 anni ha costruito la sua ricca esperienza lavorando con i più grandi maestri internazionali. La sua carriera è iniziata a Barcellona nel 2005 con lo chef Santi Santamaria al Sant Celoni, poi al Mugaritz con lo chef Andoni Luis Aduriz in Spagna, seguita dallo chef Enrique Olivera al Pujol nella sua città natale, Città del Messico. Quindi Danimarca, dove ha lavorato con René Redzepi al Noma e il Giappone, al Ryugin, il tempio della cucina "stellata" a Tokyo. In Perù ha trascorso cinque anni in qualità di braccio destro di Virgilio Martínez al Central: qui ha incontrato quello che sarebbe diventato suo marito, Takahiko Kondo, sous-chef di Massimo Bottura all'Osteria Francese. Trasferitasi in Italia, Lopez ha iniziato la sua proficua collaborazione a Modena con Bottura che poi l'ha voluta a Firenze.

Karime Lopez è stata premiata come migliore chef donna in occasione della presentazione dell'edizione 2019 della Guida "Identità Golose".

