

Chieresi "certificate" **Slow Food**

L'universo del cibo nelle mani di tre giovani laureate a Pollenzo

Conseguiranno venerdì la laurea triennale in Scienze Gastronomiche all'Università di Pollenzo tre ragazze chieresi, formate sul cibo a 360° secondo la filosofia di **Slow Food**.

Roberta Arciprete, Giulia Garretto ed Elena Tirone, dopo aver discusso le loro tesi giovedì, il giorno successivo vestiranno il tabarro e il copricapo dei laureati nella cerimonia tradizionale del "Graduation Day" all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Insieme a loro completeranno i loro corsi di studio altri 49 studenti provenienti da Italia, Albania, Svizzera, Gran Bretagna, Israele, Stati Uniti, Messico, Brasile e Kenya.

Che cosa ha portato le tre 23enni ad intraprendere questo percorso universitario? «Ho frequentato il liceo classico al Monti di Chieri - racconta Roberta - Ho scoperto l'esistenza dell'Università di Pollenzo a un incontro di orientamento post diploma organizzato dalla scuola. Una ragazza che conoscevo ha presentato il corso e da lì ho iniziato ad informarmi su quest'università unica in Italia. Da sempre

mi affascinava il mondo della gastronomia. Visto che il test d'ingresso è molto selettivo sull'inglese, in estate sono andata in Inghilterra per migliorarlo, sono stata ammessa all'Università e sono iniziati tre anni ricchissimi di scoperta e conoscenza».

La scelta di questo indirizzo è stata presa insieme da Roberta ed Elena, amiche già prima dell'università. Elena si è diplomata però al liceo scientifico, ma condivideva con l'amica questa passione.

La terza laureanda, Giulia, ha frequentato il liceo Linguistico, anche lei al Monti. La scelta di andare a Pollenzo è stata però per lei meno immediata: «Dopo la maturità non avevo idee chiare, così mi sono presa un anno sabbatico prima di iniziare l'università. Mi è stata presentata come un sogno, come qualcosa di radicalmente diverso dalle altre proposte. Nella mia famiglia già in partenza eravamo vicini a **Slow Food** e dividevamo il principio del "buono pulito e giusto". Il test d'ingresso molto selettivo e le presentazioni mi avevano dato grandi aspettative, che sono state mantenute! Confrontandomi

con altri studenti, penso che il nostro percorso di studi ci abbia aperto a molte esperienze».

Tre tesi, diversissime negli ambiti, ma tutte incentrate sul cibo. Il lavoro di Elena s'intitola "La pesca del tonno rosso nel Mediterraneo: la controversa gestione di questa risorsa tra cultura e legislazione". «In uno dei viaggi fatti con l'Università sono stata in un villaggio di pescatori nel Cilento - spiega l'autrice - Così ho scoperto il mondo della pesca. Nella tesi ho indagato sulla pesca di questo tipo di pesce: una qualità molto alta, che però non ha un mercato italiano. Questo pesce è legato ad una gestione politica problematica e spesso sbagliata».

La tesi di Roberta s'intitola "Il rapporto tra cibo e detenuti: la convivialità reclusa come presidio di umanità che resiste dentro le mura del carcere relatore" e nasce da un'esperienza personale. Si tratta dei racconti del nonno della laureanda, ex direttore di un carcere, sull'aspetto di convivialità legato al cibo nei luoghi di detenzione. Vengono prese in considerazione le varie iniziative di pro-

duzione gastronomica in carcere che si stanno moltiplicando negli ultimi anni.

Giulia presenta il lavoro "Cucina di genere": perché i grandi chef sono tutti maschi? Perché la donna viene considerata più cuoca casalinga che artista del cibo?

E dopo la laurea? Quali programmi per il futuro? Elena e Roberta non hanno ancora le idee chiare. Il loro titolo è spendibile in molti campi: in aziende, marketing, critica, produzione enogastronomica. Questo non spaventa Elena: «Sono aperta a provare cose diverse, eventualmente anche corsi magistrali o master. Mi piacerebbe anche lavorare per aziende come Ferrero, Lavazza o Vergnano». Roberta è appassionata di cioccolato, di turismo sostenibile, ma anche di giornalismo al servizio del mondo della gastronomia.

Giulia, invece, ha una prospettiva al di là del nostro Paese: da un mese e mezzo vive a Londra grazie ad uno stage con l'università ed è decisa a rimanerci. La sua idea è di lavorare nel cibo made in Italy, campo molto ampio in Inghilterra e legato al mondo di **Slow Food**.

Simone Garbero



Le studentesse Roberta Arciprete ed Elena Tirone

