

Diciotto studenti da tutto il mondo alla scoperta dei piatti valtellinesi

Il master del Politecnico e dell'Università di Pollenzo ha coinvolto anche ragazzi arrivati da Cina e Giappone

MORBEGNO

Il master in Design for food del Politecnico di Milano, in collaborazione con Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), **slow food**, per alcuni giorni ha fatto tappa in Valtellina e Valchiavenna «per conoscere le produzioni gastronomiche del territorio. Presente all'esperienza didattica un gruppo multinazionale di studenti», ha spiegato la tutor lecchese Federica Pozzi. A Open Cascina per scoprire il recupero dei terreni boschivi intorno alla cascina che ospita anche un ristorante e un bed and breakfast. «Abbiamo parlato con i responsabili operativi del progetto, voluto da Cooperativa Larius, realtà sociale impiegata sul territorio con diversi progetti e servizi che prevedono l'inserimento lavorativo di soggetti con difficoltà di varia natura». Soggiorno all'hotel Rezia Valtellina della famiglia Salvi a Regoledo, frazione di Cosio Valtellino. A San Gia-



Foto di gruppo per gli studenti dell'Università davanti al Museo di Campodolcino

como di Teglio visita alle rinomate Cantine Fay che producono vini con uve Nebbiolo nei vigneti eroici con muri a secco.

«A Sondrio pranzo al Trippi e a Morbegno - spiega Pozzi - visita al Palazzo Folcher e incontro alla scoperta del famoso formaggio Bitto con il responsabile del Presidio Storico Ribelle, Giacomo Mojoli e Maurizio dell'Osteria del Crotto, per raccontare la creazione e le attività di Slow Cooking. Degustazione di Storico Ribelle al Bar Folcher con Carlo Mazzoleni. E cena all'Osteria del Zep». A Pianazzola, sopra Chiavenna, il viaggio didattico

ha avuto contatti con Hermau Vini Bio-Agriturismo per produzione di vini biologici da uve di vitigni Piwi. Non è mancata la tipica merenda di Gordona e degustazione dei vini e altre degustazioni di grappe con Roberto Levi. E soggiorni per Hotel Stella Alpina e Fior di Roccia a Fraciscio. Anche un po' di cultura, non solo enogastronomica, con la visita al Museo Etnografico della Valle Spluga di Campodolcino con Enrica Mauri. La promessa degli studenti da Giappone, Colombia, India, Perù, Cina, Indonesia, Italia è di ritornare.

Michele Pusterla

