

LEZIONI CONDOTTE DA CHEF STELLATI

# Cheese "entra" nell'Università del real borgo

Il ventennale di Cheese, che apre i battenti venerdì mattina e invaderà la città della Zizzola fino al 18 settembre, riserva alcune sorprese. Fra queste, accanto ai tradizionali Laboratori del Gusto e Appuntamenti a Tavola, si inseriscono le due proposte con la Scuola di Cucina, a Pollenzo nella prestigiosa sede dell'Università di Scienze Gastronomiche. Sabato alle 12 Sergi de Meià, chef stellato dell'omonimo locale di Barcellona, insegnerà alcuni piatti classici della cucina catalana.

Da Barcellona al Lazio: la seconda proposta della Scuola di Cucina è per domenica alle 12 con Salvatore Tassa, chef stellato del ristorante «Le Colline Ciociare» di Acuto. E sempre dal Real Borgo di Pollenzo arrivano altre belle novità con l'Università di Scienze Gastronomiche che avrà il suo stand in piazza XX Settembre.

Sarà questo il luogo per informarsi e partecipare alle iniziative organizzate dagli studenti. Fra queste il «Personal Shopper», un tour tra i banchi del Mercato di Cheese dove i visitatori sono accompagnati dagli studenti Unisg che racconteranno storie, metodi di produzione, curiosità sui vari prodotti.

Appuntamento invece riservato alle scuole secondarie «Contadino a chi?», in programma venerdì e lunedì: i ragazzi potranno incontrare mestieri nobili e sperimentare tecniche di produzione sostenibili. Curiose le conferenze che si terranno nello stand universitario.

Venerdì alle 17 in cattedra salirà Andrea Pieroni con «Foraging urbano: le risorse botaniche nascoste di Bra», un percorso dedicato alle erbe e piante spontanee che si possono trovare in un contesto urbano e come queste possono caratterizzare i vari prodotti caseari. Tra i vari appuntamenti, domenica alle 16 la conferenza «Il sapore del latte crudo fra i nomadi del Sahara», curata da Gabriele Volpato, docente di Ecologia. Si andrà quindi alla scoperta del latte crudo di cammella e dromedaria, da migliaia di anni elemento centrale del-

la cultura dei popoli nomadi sahariani. Un salto indietro nel tempo è quello proposto nella conferenza di lunedì alle 15, «Formaggi in Italia tra medioevo ed età moderna. Storia di un cambiamento di reputazione». Durante Cheese è possibile anche visitare l'ateneo pollentino con l'iniziativa «Get into the future of food: visita all'Università di Scienze Gastronomiche». Da domani a lunedì sono previste due visite giornaliere, una alle 10, l'altra alle 15. La prenotazione è obbligatoria allo 0172 458574. Durante la kermesse Bra e Pollenzo saranno collegate da un servizio navetta. Il real borgo ospita, anche quest'anno, gli appuntamenti a tavola. Nell'elegante cornice dell'Albergo dell'Agenzia si inizia venerdì: ai fornelli Giuseppe Rambaldi che porterà i commensali in Emilia, tra tradizione del menù e innovazione della forma. Sabato sarà la volta della cucina catalana contemporanea con Sergi De Meià, infine domenica in tavola ci saranno i piatti provenienti da Saint Bonnet le Froid, in Alta Loira. Da questo piccolo centro, ad oltre 1000 metri di altitudine, Régis Marcon, con il fratello Jacques, ha conquistato e mantiene saldamente le tre stelle Michelin. Per tutti gli appuntamenti: [www.cheese.slowfood.it](http://www.cheese.slowfood.it).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.