

# Scienze gastronomiche, a lezione dagli studenti

Gli allievi dell'università di Pollenzo guidano il pubblico alla scoperta del pesce buono, pulito e giusto. E domenica un grande pranzo collettivo

LUCIA COMPAGNINO

**S**i rinnova a **Slow Fish** l'appuntamento con gli studenti e i docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la frazione di Bra, in provincia di Cuneo, dove l'istituzione - nata da un'idea di Carlo Petrini e unica al mondo nel suo genere - è attiva dal 2004. A **Slow Fish** gli studenti di Pollenzo saranno protagonisti anche quest'anno di un'ampia serie di attività da loro stessi ideate, assieme ad alcuni docenti dell'ateneo: saperi, scienza, gusto e sano intrattenimento saranno coniugati tra i banchi del mercato e le vie della città. Saranno proposte che puntano all'educazione e all'informazione. Punto di partenza, lo stand dell'Università, il cui allestimento è curato da Costa Group, secondo una filosofia che privilegia il recupero di materiali, l'originalità e l'artigianalità.

Uno degli appuntamenti chiave è il "Personal Fisher", ovvero tour guidati durante i quali saranno forniti consigli sul pesce da scegliere, i suoi abbinamenti e le tecniche di cottura. "Fish&Tips", in collaborazione con gli studenti dell'Università di Genova (Dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita) va alla scoperta del pesce buono, pulito e giusto, per una "spesa sostenibile". "Fish&Fry" è un itinerario dedicato alla frittura di pesce, mentre "Sano come un pesce" è un percorso gastronomico sull'importanza



Gli studenti dell'Università di Pollenzo all'edizione 2015 di **Slow Fish** al porto antico di Genova

del pesce per l'alimentazione e la salute, con un focus sul ruolo che gioca nella dieta mediterranea. Le prenotazioni e le partenze si effettuano presso lo stand dell'Università di Pollenzo. Ci sarà spazio anche per la scoperta di Genova, con i Walk n'eat: passeggiando tra i caruggi, gli studenti faranno scoprire al pubblico i sapori della città. Due le tipologie: Genova di zucchero, Zena dôçe, prevede la partenza da piazza Caricamento verso i vicoli della città con diverse tappe dolci e piccole squisitezze, e Vègiu e Nòvo invece è il tour

per gli amanti del salato e delle preparazioni tradizionali.

Nel programma non mancano conferenze con docenti e studiosi su numerosi temi.

Alle 12 e alle 19, invece, torna l'aperitivo con il produttore, con abbinamenti enologici con il pesce, curati e selezionati dagli studenti, e infine domenica si terrà la grande festa dell'Eat-in: un pranzo collettivo e aperto, nel quale ognuno è invitato a portare cibo o bevande da condividere con gli altri commensali.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

