

SUL WEB GIÀ PRONTE OLTRE CINQUECENTO ORE DI LEZIONI

La Academy sul tartufo di Boido parte con gli studenti di Pollenzo

Il primo master sul tartufo della provincia di Alessandria, con oltre cinquecento ore di lezioni già disponibili, è firmato Boido.

I fratelli Marco e Fabio, titolari del marchio che porta il loro cognome – e che, negli anni, è diventato un negozio, poi un franchising con store in tutto il mondo e pure un ristorante in centro città ad Alessandria – hanno ospitato venticinque ragazzi dell'Università di

Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) per un corso della loro appena nata Academy.

«La nostra idea è organizzare delle lezioni per ragazzi da tutto il mondo. Siamo partiti dagli studenti di Pollenzo – racconta Marco Boido – perché sono stati loro a interessarsi al nostro progetto e a cercarci. È stata una full immersion sul tartufo, dalla micorizzazione alla cavatura». La Boido Academy, quindi, è ufficial-

mente partita.

«Li abbiamo pure portati a Pietra Marazzi a visitare la nostra tartufaia – continua Marco Boido – e a vederla così con i loro occhi dove “nasce” il nostro prodotto». Li hanno accompagnati anche i collaboratori Alessandro Fiornovelli e Laura Boldrini, esperti di tartufi.

«Il progetto Boido Academy – aggiunge – prende forma dall'intento di espandere la cultura del tartufo. Le parole appassionate di

esperti conoscitori traghettano gli ospiti, e in questo caso gli studenti, in un viaggio alla scoperta del diamante della cucina portando alla luce caratteristiche, peculiarità e qualità di questa prelibatezza nostrana. Ci interessa creare più consapevolezza attraverso le nostre lezioni, che sono in presenza, on-demand e in modalità live web. Diamo l'opportunità così a chiunque di accedere alla formazione». v.f. –

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli studenti dell'Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo alla tartufaia di Pietra Marazzi

