

“TAVOLE ACCADEMICHE” A POLLENZO

La mensa è gourmet con quindici super chef da tutto il mondo

Ospite della presentazione la messicana López
“Mai visto un’Università così, grande opportunità”

ISOTTA CAROSSO
POLLENZO

All’Università di Scienze gastronomiche anche la mensa studentesca si trasforma in un’esperienza didattica unica con chef che, da 7 anni, arrivano da tutto il mondo per far assaggiare i loro piatti e raccontarsi agli studenti. Quest’anno le «Tavole accademiche» porteranno a Pollenzo 15 cuochi da sette nazioni: oltre all’Italia, Austria, Spagna, Giappone, Messico, Russia e Uruguay. Ci saranno un ristorante tristellato e due con una stella Michelin, oltre a quattro osterie con la chiocciola **Slow Food**.

«Sono particolarmente orgoglioso - ha detto Carlin Petrini - di poter annoverare anche due ex allievi di questo ateneo». Otto

sono donne, la prima protagonista ieri alla presentazione del calendario: la messicana Karime López scelta da Massimo Bottura come executive chef di Gucci Osteria a Firenze, miglior chef donna under 40 per la guida di Identità Golose. «Non ho mai visto un’Università così, avete una grande opportunità» ha detto agli studenti. In mensa ha proposto la «tostada verde», piatto a base di mais, «che accomuna Italia e Messico».

I nomi dei protagonisti

Nelle cucine di Pollenzo, tra marzo e dicembre, si cimenteranno la famiglia Santini del tre stelle Michelin «Dal Pescatore» di Canneto sull’Oglio (Mantova), Federica Rossini de «I Cac-

ciatori» a Cartosio (Alessandria), Maurizio e Grazia Rossi de «La Villetta» e Palazzolo sull’Oglio, Mattia Angius de la «Tipografia Alimentare» di Milano, la pluripremiata Antonia Klugmann, una stella Michelin de «L’argine» a Dolegna del Collio in Friuli, Alberto e Marina Bettini della «Amerigo 1934» sui colli bolognesi, Patrizia Corradetti del ristorante Zenobi, Colonnella (Teramo). Dall’estero arriveranno l’austriaco Gottfried Bachler, Mitsu Chonan, Igor Grischechkin del CoCoCo di San Pietroburgo, da Barcellona Giacomo Hassan e Rafael Peña, Enrique Olvera, tra i più acclamati cuochi messicani, Laura Rosano dall’Uruguay. —





BRUNO MURIALDO

Carlin Petrini con la chef messicana Karime López ieri a Pollenzo

PROGETTI

Piatti delle terre d'origine degli studenti e di comunità dei migranti sul territorio

Anche quest'anno, oltre agli chef invitati, le Tavole accademiche ospitano il progetto «10 menù per 10 studenti», in cui allievi dell'Università propongono una serie di piatti che interpretano le loro terre d'origine e l'incontro con i loro compagni a Pollenzo. «Al

momento sono otto i menù approvati, ma le candidature sono ancora aperte» hanno spiegato Nicola Perullo, supervisore scientifico delle Tavole accademiche, ed Eugenio Signoroni, responsabile della guida Osterie d'Italia. I team formati dai ragazzi han-

no messo a punto e proposto menù a tema: uno, ad esempio, sarà dedicato alla cucina tipica della Moldavia, un altro porterà sulle tavole della mensa un confronto tra «la dieta dei ricchi e dieta dei poveri», un altro farà incontrare le ricette tradizionali del Salento con quelle dell'Ecuador. Infine, anche nel calendario 2019 saranno protagoniste le cucine di alcune comunità migranti presenti sul territorio piemontese. I.C.