

Quando il cibo diventa uno stile di vita.

## Api invadenti, corsi innovativi e pranzi discutibili.

Perché l'UNISG? Internazionalità e bilinguismo. Come dire no?



*Università di Scienze Gastronomiche di Bra-Pollenzo.*

È il 24 marzo 2014. Il cielo è limpido e il clima di Pollenzo è favorevole all'uscita didattica, all'UNISG, della classe Terza – Liceo Economico Sociale “M. Mazzarello” di Torino, organizzata all'interno della *Settimana a tema* sull'alimentazione. Non si può certo esordire dicendo che sia stata un'uscita coi fiocchi, poiché i fiocchi sono un di più e il motto di quest'università è “Cibo buono, pulito e giusto”. Giusto, esattamente come sostiene la politica anti-spreco istituita all'interno dell'accademia, che ripudia ogni tipo di spreco, sollecitando l'utilizzo integrale degli alimenti.

L'università di Pollenzo è unica nel suo genere, la sola che raggruppa in sé tutte le discipline inerenti alle scienze gastronomiche. Inoltre, il 45% degli studenti è di origine straniera, proveniente dai più svariati angoli del mondo. Ciò aiuta nella visione del cibo, non solo come sostentamento, ma anche come “*ponte culturale*” tra diversi Paesi. Tutto questo è favorito sia dalle lezioni bilingue, che facilitano l'inserimento degli studenti stranieri e l'integrazione con il resto dei frequentanti, sia dai viaggi all'estero presenti nel percorso di studi. All'interno della struttura sono ospitati due innovativi laboratori, utilizzati per approfondire i diversi aspetti del cibo: il Laboratorio di Comunicazione, volto alla conoscenza approfondita e all'impiego competente delle nuove tecnologie per l'osservazione e la documentazione e il Laboratorio di Analisi Sensoriale, adibito alla degustazione professionale degli alimenti. È presente, inoltre, una ricchissima biblioteca, una sala studio ed è

fornita assistenza sia da parte di Mentori, docenti di riferimento assegnati a ciascuno studente, sia da parte di Consulenti provenienti dall'ASL di Pollenzo.

Una novità, istituita solamente due anni fa, consiste nelle Tavole Accademiche, ovvero una mensa comune che offre pasti senza sprechi, freschi, gustosi, locali e a costo contenuto. Essa è gestita da uno chef supervisore, da due ex studenti, e anche da attuali studenti, che ospitano nella loro cucina 25 grandi chef di fama internazionale, durante tutto il corso dell'anno accademico.

Ed è proprio a queste Tavole Accademiche che ritroviamo la Terza LES, dopo un tour completo di conferenza di inserimento, visione delle due strutture principali (Cascina Albertina, Agenzia), visita ai laboratori, biblioteca, spazi comuni, con una piccola interruzione ... dovuta all'urlo di una studentessa straniera, a causa di un'ape alquanto invadente. I ragazzi affrontano con coraggio la nuova esperienza del cibo cucinato senza sprechi, passando dal pane di bucce di verdure avanzate, ai particolarissimi bicchieri, che più che bicchieri sembrano barattoli, fino al passato di verdure, proseguendo verso una lasagna vegetale accompagnata da riso, giungendo infine ad un dolce, senza uova, con panna e frutta. A detta dei ragazzi, un pranzo “discutibile”, che però allarga i loro orizzonti verso una diversa tipologia di cibo, ai più sconosciuta ... Il cibo sano e sostenibile!

**Erika Gallini e Sara Di Pietro**

*Non il solito giorno tra i banchi di scuola!*

## **Le diverse sfumature del cibo: buono, pulito, giusto. Un mezzo per vivere.**

*I ragazzi alla scoperta del Polo universitario che insegna cos'è il buon gusto.*

*Benvenuti a Pollenzo- Welcome to Pollenzo.*



Una giornata diversa dal solito per i ragazzi della classe III del Liceo Economico Sociale “M. Mazzarello” di Torino, che il 24 marzo 2014, contrariamente al solito, invece di recarsi a scuola, si sono trovati alla stazione di Porta Susa.

Dopo aver preso il treno diretto a Bra e il pullman, sono giunti a destinazione: Pollenzo. Arrivati lì, presso il Polo Universitario degli Studi di Scienze Gastronomiche, gli studenti, accompagnati dalle loro insegnanti, sono stati accolti dalla Sig.ra Franca Chiarle, Responsabile Unisg per l’Orientamento, che ha illustrato loro i caratteri principali dell’Università: “*Essa è nata dieci anni fa ed è un polo internazionale, che si occupa di cibo e alimentazione, in collaborazione con Slow Food, associazione che fa capo a Carlo Petrini ...*” e ancora “*... è un centro che offre una buona preparazione, permette molti scambi culturali, tiene corsi bilingue, laboratori. Tre sono i progetti speciali: la biblioteca, i Granai della Memoria e le Tavole Accademiche ...*”. Ha concluso dicendo: “*... il nostro motto: cibo buono, pulito, giusto; il nostro obiettivo: preparare gastronomi, ovvero delle figure professionali che conoscano il processo produttivo del cibo dalla sua origine alla sua*

*trasformazione, ne valorizzino le implicazioni culturali, territoriali ed economiche e condividano una logica eco-sostenibile”.*

Dopo aver assistito alla presentazione iniziale, la classe ha avuto il piacere di pranzare alle Tavole Accademiche, dove giornalmente gli studenti possono consumare il pranzo, dirette per questa settimana da una chef brasiliana.

Ma cosa sono queste Tavole Accademiche? Nascono da un progetto ideato dagli studenti, basato sull’azzeramento degli sprechi, che prevede la collaborazione con chef professionisti e permette la preparazione di cibi non solo italiani. Dopo aver pranzato, i ragazzi hanno potuto visitare gli spazi che ospitano l’università. Poi il ritorno a casa.

E perché no? Chissà ... tra qualche anno qualcuno di loro sarà lì, non più come visitatore, ma come studente.

**Chiara Lanotte e Matteo Ruggieri**