



APRE LA SCUOLA DI CUCINA DI POLLENZO

Nella sede della Corte Albertina di Pollenzo, adiacente alle due strutture dell'Università di Scienze Gastronomiche, nasce la **Scuola di Cucina di Pollenzo**, ideata dall'Università in collaborazione con Slow Food.

Per l'anno accademico 2014-2015 la Scuola propone **due Corsi di Cucina Slow** annuali (un Master in *Cucina Popolare Italiana di Qualità*, in lingua italiana, e un *Master in the Slow Art of Italian Cuisine*, in lingua inglese), **una serie di corsi amatoriali di cucina** per appassionati o cuochi professionisti e **team building** per aziende, associazioni e istituzioni.

MASTER IN CUCINA POPOLARE ITALIANA DI QUALITÀ MASTER IN THE SLOW ART OF ITALIAN CUISINE

I due corsi di cucina annuali seguiranno un modello didattico originale, che mette al centro la Cucina come passione, condivisione e piacere. I punti che contraddistinguono i due Master sono:

- L'acquisizione delle tecniche di cucina attraverso la **conoscenza dei prodotti e la loro filiera**.
- **Alternanza tra lezioni** teoriche e pratiche **in sede a Pollenzo ed esperienze di tirocinio formativo in Osterie e Ristoranti**.
- **Condivisione** delle esperienze, dei piatti e delle ricette sperimentate nelle osterie e nei ristoranti sotto la guida degli chef Unisg.
- I **viaggi didattici**: gli studenti vedono, studiano e assaggiano in loco i prodotti
- **Testimonianze** di produttori, artigiani e ristoratori italiani.
- Le **lezioni pratiche** saranno tenute dagli **chef Unisg**, da **numerosi cuochi stellati** e dai **cuochi delle Osterie** che da anni collaborano con **Slow Food** e che daranno una loro interpretazione sui prodotti.

I corsi di *Cucina Slow* sono gli unici in Italia a rilasciare un **diploma di Master** di primo livello con 60 CFU ai laureati o un attestato di frequenza e un certificato del bilancio delle competenze acquisite agli altri partecipanti.

Verranno messe a disposizione due borse di studio (una per il corso in italiano, una per l'inglese) da Lavazza che consolida il suo impegno e la sua collaborazione con l'Università investendo nei futuri giovani talenti della Scuola di Cucina. Si tratta di due borse di merito che verranno assegnate a fine corso in base ad una selezione che Lavazza farà autonomamente seguendo determinati criteri.

Per maggiori informazioni: <http://www.unisg.it/la-scuola-di-cucina-di-pollenzo/>
www.lascuoladicucinadipollenzo.it scuoladicucina@unisg.it Tel. 0172-458 564



La Scuola di Cucina di Pollenzo organizza anche:

Corsi amatoriali

I **corsi brevi di cucina** sono destinati agli appassionati di cucina, agli aspiranti cuochi, ai cuochi professionisti e, a richiesta, ad aziende e associazioni di ogni tipo (team building). I partecipanti potranno avvalersi della straordinaria presenza di **cuochi delle Osterie e Ristoranti** che da anni collaborano con Slow Food e Unisg, **docenti dei Master of Food** e del supporto accademico dei **docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche**.

Team building

La Scuola di Cucina di Pollenzo, il Laboratorio di Analisi sensoriale dell'Università di Scienze Gastronomiche, l'Albergo dell'Agenzia e la Banca del Vino mettono a disposizione la proprie strutture e la professionalità degli chef, dei docenti Unisg e dei degustatori della Banca del Vino per la creazione e l'organizzazione di **team building**, corsi personalizzati studiati in base alle specifiche esigenze.

Per maggiori informazioni:

scuoladicucina@unisg.it www.scuoladicucinadipollenzo.it Tel. 0172-458 564

QUAL E' IL VALORE AGGIUNTO DI QUESTA SCUOLA?

CARLO PETRINI (Presidente Slow Food Internazionale)

Oggi si fa molto rumore attorno alla cucina e ai cuochi. Se ne parla in continuazione e su qualsiasi mezzo di comunicazione, spesso in maniera molto superficiale.

Agli studenti della nostra Scuola, però, vogliamo offrire una visione diversa: vogliamo che incontrino e discutano con chi la materia prima la produce, che imparino a trattare con rispetto i prodotti, i contadini, ed il territorio. La complessità dei valori che entrano in gioco in una cucina è grande, e richiede di essere affrontata con un approccio olistico, in modo che la buona cucina sia sempre più l'espressione consapevole dei territori e delle persone che li abitano.

VITTORIO FUSARI (Chef del ristorante Dispensa Pani e Vini)

Sposando la filosofia di Slow Food, la Scuola vuole puntare sulla piacevolezza e la convivialità, dando alla gente la spinta alla felicità. Non vogliamo mirare a percorsi che vengono da altre culture ma intendiamo offrire a chi cerca l'Italia l'ITALIA e non



qualcosa di diverso. Si potrà apprendere la gastronomia del nostro Paese, la nostra storia e la nostra cultura, che tutto il mondo ci invidia, portata ai massimi livelli.

GALDINO ZARA (Chef e Fondatore Cooperativa La Ragnatela)

La Scuola vuole fondare un nuovo concetto di gastronomia, che sia nel segno dei tempi. Formerà cuochi e gastronomi che abbiano cura dei prodotti dei propri territori e che sappiano utilizzare le nuove tecnologie pur mantenendo un occhio riverente per i vecchi ricettari.

PIER GIORGIO PARINI (Chef del ristorante Povero Diavolo)

Non è una Scuola di Cucina intesa in senso solo pratico. Non si insegnano solo le basi tecniche ma ha il valore aggiunto di essere inserita nel contesto dell'Università di Scienze Gastronomiche che garantisce una formazione più completa. Fondamentali saranno le esperienze tanto nelle Osterie tradizionali quanto nei Ristoranti dove gli studenti potranno toccare con mano le diverse declinazioni della gastronomia italiana.

LAPO QUERCI (Chef Tavole Accademiche UNISG)

Per poter conoscere e capire a fondo le ricette della tradizione è necessario avere basi scientifiche e culturali, di chimica ma anche di storia della cucina. Questo Master coniuga gli insegnamenti teorici con il "saper fare", acquisito sia attraverso le lezioni pratiche all'interno della Scuola, sia attraverso i tirocini in osterie e ristoranti, sia tramite il confronto.

GABRIELLA MORINI (Docente di Scienze molecolari, Unisg)

I corsi proposti dalla Scuola di Cucina utilizzeranno lo stesso modello didattico interdisciplinare ed esperienziale, caratteristico degli altri corsi offerti dall'Università di Scienze Gastronomiche, nel quale lezioni frontali di discipline scientifiche e umanistiche si alternano a lezioni pratiche o ne sono parte integrante; la formazione sul campo non comprenderà solo i tirocini in osterie e ristoranti, ma anche i viaggi didattici. Sarà un anno vissuto studiando, cucinando, dialogando, viaggiando, gustando. Parleremo di molecole gastronomiche e non di gastronomia molecolare, della scienza in cucina che nulla toglie al piacere del cibo semplice e riconoscibile.

MAURA BIANCOTTO (Organizzatrice eventi Slow Food Italia)

Lo schema originale di questa Scuola (due mesi a Pollenzo, tre mesi in un'osteria, due mesi a Pollenzo, tre mesi in un ristorante italiano, un mese a Pollenzo) permette allo



studente di condividere successivamente in aula le esperienze e le ricette vissute durante il tirocinio nelle osterie e nei ristoranti. Vogliamo puntare alla condivisione, non alla competizione. Le classiche postazioni singole saranno sostituite da piani di lavoro più lunghi per favorire la vicinanza con gli chef e lo scambio tra gli allievi.

EUGENIO SIGNORONI (Curatore Guida Osterie d'Italia)

La scuola di cucina di Pollenzo è l'unica che arriva alle tecniche partendo dalla materia prima. Solo conoscendo l'ingrediente in tutti i suoi aspetti - non solo quelli gustativi e di struttura biologica, ma anche storici, sociali e ambientali - è possibile trasformarlo poi nel migliore dei modi, valorizzandolo davvero. Questo è l'obiettivo principale della scuola di cucina dell'Unisg. Non solo formare bravi cuochi, ma cuochi sapienti e coscienti. E nessun altro lo può fare meglio di chi ha sempre messo al centro del proprio approccio il buono, il pulito e il giusto.