

TEMPI LIBERI All'ex macello di via Filippini con gli studenti del Don Calabria di Bovolone e della cooperativa sociale

Quando il cibo diventa cultura tra produttori e aspiranti chef

Un evento organizzato da **Coldiretti** Campagna amica e Accademia italiana della cucina. Il menù a base di zucca allietato dagli intermezzi teatrali e musicali di Casa Shakespeare

Nicolò Vincenzi
nicolo.vincenzi@larona.it

●● Un luogo dove produttori locali, scuole e pubblico s'incontrano. Uno spazio in cui le distanze si accorciano. L'altra sera, all'ex macello di via Filippini, sede del mercato coperto a chilometro zero della città, si è svolta la cena organizzata da **Coldiretti** Verona Campagna amica e l'Accademia italiana della cucina. Ai fornelli, e al servizio in sala, gli studenti del centro di formazione professionale Don Calabria di Bovolone e della cooperativa sociale San Giovanni Calabria.

È proprio grazie all'attivazione della collaborazione con l'istituto che si danno risalto alle eccellenze del territorio veronese. Tenendo sempre conto della stagionalità. Lo spiega lo chef Alessandro Tannoia che in questo progetto si occupa della formazione: «L'obiettivo è valorizzare i prodotti locali. Sono più buoni, più freschi. La cucina di alto livello si fa utilizzando beni che non fanno strada, quelli dell'area in cui poi vengono serviti. Una zucca, ad esempio, come ogni altro alimento, ogni ora perde una delle sue proprietà». La zucca, l'altra sera, è stata la vera protagonista di tutta quanta la serata con un menù raffinato: gnocchi di zucca con crema di rapa rossa allo yogurt e bucce croccanti e seppie al nero su crema, appunto, di zucca. «Una serata come questa», ha spiegato Giuseppe Ruffini, direttore

Coldiretti Verona, «è l'occasione per mettere insieme l'opera degli studenti, l'ambiente del mercato chiuso di Verona e l'Accademia della cucina. Posso già annunciare che questa collaborazione con il Don Calabria continuerà ancora».

Ad inizio serata Enrico Novarin, responsabile area formazione e nuovi servizi di **Coldiretti**, ha sottolineato: «È un progetto nato anni fa. Sabato e domenica mattina, qui all'ex macello, si fa il mercato mentre durante la settimana ci sono molti eventi che mettono al centro il cibo non come "semplice" alimento, ma come idea grazie a quello che abbiamo definito un patto con il consumatore. Il tutto in un luogo di incontro e cultura». La serata in riva all'Adige, inoltre, è stata allietata da intermezzi teatrali e musicali curati da Casa Shakespeare. Il delegato dell'Accademia della cucina, area Legnago e Polesine, Primo Della Morle, ha consegnato un gagliardetto al direttore de L'Arena, Massimo Mamoli, e al preside della scuola, Gianni Corradi. Presenti ieri, oltre a una ventina di ragazzi, anche i professori Paolo Pampanini, Andrea Todeschini e Silvio Maroni. «Per i nostri studenti non è sicuramente usuale», ha commentato il dirigente Corradi, «avere una platea così importante. I ragazzi si sono divertiti, anche questa è una parte della formazione. Fare questa attività vuol dire essere protagonisti e non solo fare da semplice sottofondo». ●



Protagonisti Ai fornelli gli studenti del Don Calabria di Bovolone e della cooperativa sociale San Giovanni



Cucina e arte Gli intervalli durante la serata sono stati allietati da Casa Shakespeare con Andrea De Manincor