

CHIANCIANO IL PROGETTO DELL'ARTUSI APPRODERA' ALL'EXPO

Concorso per cuochi 'ecosostenibili'

BUONI PIATTI, non solo per il gusto ma anche per il corpo. Parte da Chianciano la svolta salutistica della cucina, con l'istituto alberghiero che porta il progetto pilota Smartfood all'Expo di Milano. Perché anche l'alimentazione può avere un impatto 'sostenibile'. Si tratta di un progetto di ricerca in Scienza della nutrizione e comunicazione, promosso dall'Istituto europeo di oncologia: 'Scienza e nutrizione per i cuochi del futuro' è il titolo della nuova sfida ai fornelli. «Abbiamo cercato di integrare l'eccellenza della ristorazione italiana, con l'avanguardia scientifica in campo nutrizionale per poter diffondere anche attraverso la ristorazione, la cultura di un'alimentazione salutare e quindi preventiva nei confronti di molte patologie» spiega la coordinatrice del progetto, Roberta Mannucci. Il corso si è articolato in lezioni, svolte sia in aula che in cucina, su argomenti che collegavano l'alimentazione a varie patologie, come cancro, diabete e malattie cardiovascolari, che rappresentano i big killer del nostro tem-



TALENTI
Giovani allievi della scuola alberghiera di Chianciano stanno lavorando a un progetto di cucina fondata su prodotti locali e salutari
(foto d'archivio)

po, senza trascurare al contempo l'importanza di un'alimentazione sostenibile e in contatto con il territorio. Insomma i buoni piatti toscani che fanno anche vivere meglio. Ora una trentina di aspiranti chef dell'Artusi, suddivisi in gruppi di 5, giovedì 30 aprile si cimenteranno nel concorso finale del progetto, alla ricerca del piatto 'smart'. In giuria saranno il professor Piergiuseppe Pelicci (direttore scientifico IEO-Milano), il rettore dell'Università di Siena Angelo Riccaboni, le nutrizioniste Lucilla Titta (coordinatrice

Smart Food) e Stefania Ruggeri (nutrizionista ricercatrice Cra-Nut) e la chef stellata Cristina Bowerman, oltre a rappresentanti delle istituzioni locali.

E da Chianciano Smartfood vincerà direttamente all'Expo: il progetto infatti ha recentemente vinto un bando del Miur, per cui nel settembre prossimo il nuovo insegnamento approderà in altre 5 scuole alberghiere italiane. Smartfood sarà dunque presentato in anteprima nazionale il 4 maggio all'Esposizione di Milano.

Paola Tomassoni