

Artusi Idee in cucina, arriva la letteratura

All'istituto alberghiero un'originale proposta
L'insegnante: «Stimolo in più per gli studenti»

CHIANCIANO TERME
di **Luca Stefanucci**

Un'originale idea che unisce letteratura e cucina, utile per stimolare la creatività, la passione per la gastronomia ma anche per preparare gli studenti agli esami conclusivi. Arriva dall'istituto alberghiero **Pellegrino Artusi** di Chianciano Terme, a cui le idee non mancano mai, e si chiama "La cucina degli autori". A promuoverla è l'insegnante di enogastronomia, Barbara Tiezzi, che è riuscita a coinvolgere gli studenti del corso serale inse-

rendo un ingrediente speciale e originale, in questo caso la letteratura, nelle ricette realizzate dal gruppo del serale.

E così ecco che nel piatto spiccano gli "Spaghetti alla Ungaretti", la "Pasta di mandorle Luigi Pirandello", il "Risotto Romagnolesco che mi fa Mariù" ispirato a Giovanni Pascoli, la "Zuppa di fave" che fa tornare in mente la cucina povera nelle pagine del Verga. Dolce e salato, un cocktail che profuma di storia.

Ma di idee ne sono state realizzate tante, compreso un omaggio al "Manifesto della cucina futurista" di Filippo Tommaso Marinetti.

«Con l'insegnante di italiano – spiega l'insegnante Barbara Tiezzi – gli studenti avevano parlato della Madeleine di Proust,



Un'immagine d'archivio degli studenti dell'Artusi di Chianciano Terme tratta dal sito dell'istituto scolastico

che poi è stata inserita anche nella nostra cucina d'autore, e così mi è venuta in mente questa idea per chi frequenta il serale ma l'ho proposta anche alla classe quinta a cui insegno. Credo che possa rivelarsi utile per sostenere il colloquio agli esami di Stato, facilitando i collega-

menti tra le discipline. Ma è anche qualcosa di prezioso per combattere e parlare di temi come lo spreco alimentare, grazie all'utilizzo di ingredienti per preparare alcune ricette particolari, affrontando anche quello che è un piatto da un punto di vista macro e micronutrientes».

