

*Chianciano, dagli 'spaghetti all'Ungaretti' alla 'pasta di mandorle Pirandello':
così all'Artusi si studia la letteratura*

Chianciano, dagli 'spaghetti all'Ungaretti' alla 'pasta di mandorle Pirandello': così all'Artusi si studia la letteratura

L'originale iniziativa della «cucina degli autori» di una docente dell'alberghiero

Istituto Artusi (foto archivio)

Chianciano Terme, 5 aprile 2023 – 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 inserendo 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, 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 collegamenti 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 micronutriente».

© Riproduzione riservata