

Sarà un luogo di apprendimento, pratica e ricerca in cui concepire, analizzare, presentare e sperimentare preparazioni all'insegna del connubio tra innovazione e tradizione

# Inaugurate 'Le stagioni del gusto'

Partito il laboratorio di Enogastronomia all'Unimol

Un laboratorio che rappresenta un luogo di apprendimento, di pratica e di ricerca in cui concepire, analizzare, presentare e sperimentare preparazioni all'insegna del connubio tra innovazione e tradizione. È stato inaugurato il laboratorio di Enogastronomia all'Università del Molise. L'inaugurazione si è tenuta in occasione dell'ultimo incontro del ciclo di seminari "Il cibo come cultura", nell'ambito dei corsi di Geografia dei Prodotti Locali, tenuto dal prof. Marco Petrella, e di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, tenuto dalla prof.ssa Maria Giagnacovo.

Ospite della sede per l'occasione Mariasunta Palazzo, chef del ristorante Misericordia e Nobiltà di Campobasso. Titolo della sua dimostrazione "Le stagioni del gusto". La cucina molisana tra miseria e nobiltà". Dopo una riflessione sul significato della tradizione e della tipicità e sul loro valore aggiunto nella cucina della contemporaneità, la chef ha mostrato, entusiasmando i numerosi studenti presenti, la preparazione di piatti della tradizione del Molise, illustrando l'importanza del patrimonio culturale culinario e al contempo l'importante sforzo necessario per trasformarlo in cucina sublimata adatta ai gusti e alle esigenze del tempo presente. Il Laboratorio di Enogastronomia presso il corso di laurea in Enogastronomia e Tur-

simo della sede Unimol di Termoli rappresenta un luogo di apprendimento, di pratica e di ricerca in cui concepire, analizzare, presentare e sperimentare preparazioni all'insegna del connubio tra innovazione e tradizione.

"Lontano da un mero cooking show - sottolinea il prof. Marco Petrella - il laboratorio di oggi ha dato l'opportunità agli studenti di assistere alla dimensione pratica di un percorso di apprendimento. Quello in cui i contenuti relativi ai significati storico-culturali del cibo, all'analisi critica delle denominazioni, al significato del tipico e del loca-

le diventano un piatto, ovvero la base materiale di un fatto culturale: il cibarsi". "Un'ulteriore dimostrazione - afferma la prof.ssa Giagnacovo - di quanto la

consapevolezza storica del processo alimentare possa diventare risorsa, aiutando nell'individuazione di ciò che troppo spesso, con eccessiva facilità, viene definito tipico e tradizionale. Un percorso di

ricerca, questo, che nel caso del Molise, come in molti altri territori, sembra portare ad ottimi risultati." Alla dimostrazione è seguita una degustazione delle pietanze, contestualmente preparate.

