

# ELLEDECOR

ITALIA

MAGAZINE  
INTERNAZIONALE  
DI DESIGN E  
TENDENZE  
ARREDAMENTO  
E STILI DI VITA  
ARCHITETTURA  
E ARTE

ENGLISH TEXT

DESIGN  
IN CUCINA  
30 PAGINE  
DI AMBIENTI SMART  
PROPOSTE INNOVATIVE  
ELETTRODOMESTICI  
SUPERTECNICI

## TENDENZE 2013

TESSUTI E WALLPAPER  
DI NUOVO PROTAGONISTI

## FOOD POWER

DALLA TAVOLA ALL'ARTE,  
AL CINEMA, ALLE  
PROFESSIONI DEL FUTURO

## ADDRESS A PARIGI

DESIGN D'INTERNI  
& MENU NEO-JAP

## ITINERARIO

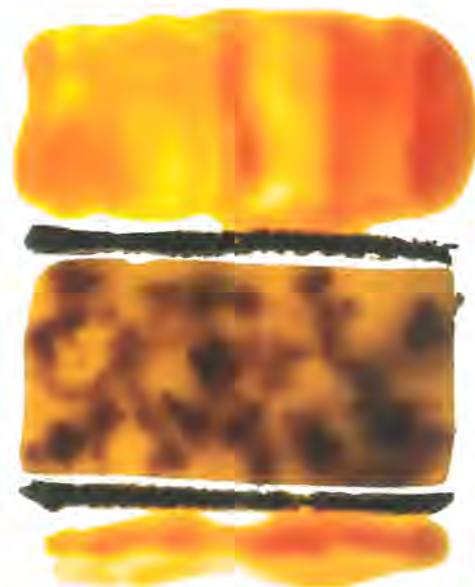
A COPENHAGEN,  
DOVE LA VITA È BELLA

# URBAN style

A PARIGI ECLETTICO CREATIVO INTORNO A UNA LIBRERIA ROSSA  
IN BELGIO CONVIVIALE PER UNA FAMIGLIA NUMEROSA  
A CHICAGO CHIC CONTEMPORANEO NELL'ARCHITETTURA DI MIES VAN DER ROHE  
AD AMBURGO TRASGRESSIVO CON DESIGN STORICO E COLORI FASHION



Un'attrazione fatale per il mondo del cibo. La manifestano senza reticenze i tanti aspiranti studenti che si presentano agli open day dell'unica Università al mondo dedicata alle Scienze Gastronomiche, quella di Pollenzo, tra le colline delle Langhe. "È nata nel 2004", racconta il padre fondatore, Carlo Petrini, ovvero Mr. Slow Food in persona, "per affrontare il cibo con una visione olistica che abbraccia sia gli aspetti tecnici, con lo studio di scienze come biologia, chimica e fisica, sia umanistici, con discipline come storia, antropologia, economia e sociologia". Il perché del successo (che si registra nel numero di laureati che mediamente trovano un'occupazione nel giro di 6 mesi con case history professionali disparate, dall'impresa in proprio a ruoli di rilievo in organizzazioni come la FAO) parte dalla selezione all'accesso. "Per il triennio di base, che può accogliere fino a 75 studenti, si sono presentati quest'anno 300 candidati", continua Petrini. "Abbiamo quindi la possibilità di scegliere i più idonei tra un'ampia rosa, privilegiando motivazioni come passione e cuore. E a chi entra si aprono le porte di una scuola bilingue italiano/inglese dove sono presenti studenti di 62 Paesi del mondo, dove ogni 10 c'è un mentore che ne monitora i progressi e le fragilità, dove ogni anno si fanno due mesi di stage operativi (in Italia come in Europa, in America Latina, Australia, Africa)". Oggi il progetto delle Tavole Accademiche, la sfida lanciata e raccolta da 25 chef stellati internazionali, sta portando Pollenzo in real time sugli schermi televisivi di mezza Europa per raccontare un'esperienza senza precedenti: preparare un pasto completo con materie prime il cui costo non superi i 5 euro. Un progetto che coniuga educazione, alta cucina, prezzi equi e prodotti locali, che "vede coinvolti i più grandi cuochi del mondo", come afferma Petrini. E da quando si è ridato valore e orgoglio ai cuochi, che nel giro degli ultimi 10 anni sono diventati personaggi mediatici, sempre più giovani sono affascinati dai fornelli. "Ma è arrivato il tempo", continua Petrini, "di ridare orgoglio anche ai contadini, come sta già succedendo negli States, dove è in crescita esponenziale l'appeal per diventare farmer. Professionisti che riusciranno a vendere il nuovo oro (i prodotti della terra) direttamente ai consumatori, scavalcando la grande distribuzione". Braccia strappate al digitale. Come succede a Colorno, vicino a Parma, ad Alma. "La Scuola Internazionale di Cucina Italiana nasce nel 2004. Gualtiero Marchesi, considerato il padre putativo della moderna cucina italiana, fu chiamato a firmarne il progetto come rettore. E, a garanzia del suo successo, basta considerare che dai 17/20 studenti iniziali siamo arrivati ai 1.000 odierni", racconta Andrea Sinigaglia, direttore operativo di Alma. La sua formula magica? "L'essere una vera Accademia, un centro d'eccellenza assoluto in Italia, Paese dove ci sono molte scuole alberghiere, ma nessuna a livello accademico. La serietà con cui trattiamo il sogno di chi entra ad Alma per farlo diventare realtà, la realtà del lavoro. La libertà propria dell'azienda privata che ci permette di fare da ponte tra scuola e mondo del lavoro, di dotare le nostre aule della tecnologia più aggiornata, di cambiare i metodi formativi per essere al passo con i tempi". Ma il food power non domina solo le scuole, fucina di nuovi talenti e di un approccio diverso al cibo. L'abbiamo visto protagonista di Nourritures Premières, mostra messa in scena da Elizabeth Leriche a Parigi da Maison & Objet 2013 ([www.maison-objet.com](http://www.maison-objet.com)). Sarà il tema dell'Expo Milano 2015 (che ha come claim: Nutrire il pianeta. Energia per la vita, [www.expo2015.org](http://www.expo2015.org)) ed ha provocato una vera food revolution. Sì, una rivoluzione che sull'onda lunga del successo televisivo di MasterChef, porta con sé arte, cinema e la scoperta di luoghi inaspettati legati al cibo (basta vedere gli esempi pubblicati in queste pagine). Fino all'ultimo trend in arrivo dalla Finlandia, quello del "restaurant for a day". Ovvero, aprire un ristorante pop up, solo per un giorno: in un parco, nel cortile di casa, dentro un ufficio. Da pubblicizzare sul sito ([www.restaurantday.org](http://www.restaurantday.org)) o su Facebook. Un flash mob divertente e goloso, da Vilnius a New York, in tutto il mondo. ●



**FOOD & ARTE/** Anteprima a Bologna, da Regina di Quadri, in occasione di Arte Fiera, ma il debutto ufficiale di Colortaste. La cucina si fa arte, è l'11/3 a Milano, a Palazzo Isimbardi. Il progetto del fotografo Alfonso Catalano presenta 14 chef stellati all'opera nelle loro cucine (sotto, Enrico Cerea) e i loro piatti interpretati come opere d'arte (sopra, una creazione di Alfonso ed Ernesto Iaccarino), [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)

