

# Dai campi ai fornelli, gli chef vanno a lezione di **agricoltura**

In Sicilia agronomi e botanici insegnano tecniche e materie prime al corso «Cook the Farm»

**C**ome si coltiva il grano? Quando si raccolgono le olive? Come si produce il formaggio? Come si tiene un orto? Sembra domande banali, ma la verità è che quasi nessuno sa rispondere con precisione. A volte nemmeno i professionisti della ristorazione. «Tanti chef, soprattutto giovani e soprattutto stranieri, non hanno idea di che cosa sia la terra — spiega Fabrizia Tasca Lanza, direttrice della Anna Tasca Lanza Cooking School, la scuola di cucina fondata da sua madre nella tenuta vinicola di famiglia, i Tasca D'Almerita, a Regaleali, nel cuore del-

entroterra palermitano —. Questi ragazzi non sanno da dove vengono gli ingredienti, non conoscono i cicli della natura. Me ne sono accorta ospitandoli ai nostri corsi estivi». Per questo ha deciso di avviare «Cook the Farm», un programma intensivo incentrato sulle materie prime e dedicato principalmente agli chef, in cui le lezioni si fanno, letteralmente, sul campo.

Prima settimana: che cos'è il grano, che cos'è il glutine, quali sono i grani antichi, come si fanno il pane e la pasta. Con visita finale a una fattoria e a un mulino. Seconda settimana: formaggio. Terza: olio e grassi. E così via con carne, vi-

no, miele, alberi da frutta, erbe. «Ogni unità settimanale si conclude con una visita a un'azienda agricola. I corsi sono tenuti da esperti: docenti della Fondazione Slow Food, dell'università di Palermo, agronomi, botanici, agricoltori, viticoltori. E non mancano le testimonianze dei produttori», racconta l'organizzatrice.

Ovviamente il focus è sulla Sicilia: «Illustriamo soprattutto il nostro territorio, cerchiamo di valorizzarlo». La fase finale del corso comprende un viaggio in tutta l'isola alla scoperta del caciocavallo di Modica, del pesce di Catania, delle erbe spontanee che crescono ai piedi dell'Etna. Ma ci sarà

anche un'unità dedicata a un Paese ospite dell'area Mediterranea: «Il nostro messaggio, alla fine, è generale: il cibo è un sistema che abbraccia natura, cultura, antropologia. E non è possibile non considerare tutti questi aspetti». La prima edizione di «Cook the Farm» è partita pochi giorni fa: gli studenti sono nove, tra i 18 e i 50 anni, alcuni italiani, altri stranieri, alcuni professionisti, altri semplici appassionati. Vengono anche da Stati Uniti e Messico. L'obiettivo «formativo» è colmare in dieci settimane il divario tra cucina e agricoltura: «Speriamo di riuscirci».

**Alessandra Dal Monte**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fabrizia Tasca Lanza nella sua scuola di cucina a Regaleali (Palermo), dove da pochi giorni è partita la prima edizione del corso per chef