

L'Accademia del gusto si può fare, parola di chef Garzillo

Pubblicato: Venerdì 15 Giugno 2018



L'accademia del gusto esce dal mondo delle idee per diventare una proposta sempre più concreta. Dopo aver ricevuto il premio **Pintadera** per aver "portato in alto" il nome di **Bodio Lomnago**, lo chef **Alessandro Garzillo** ha incontrato l'amministrazione comunale per parlare del progetto. Il prossimo passaggio sarà l'individuazione con sindaco e giunta di uno **spazio** adatto sul territorio. «L'entusiasmo della comunità di **Bodio Lomnago** – dice Garzillo – mi riempie di gioia e mi stimola nella realizzazione di questo progetto». (foto di **Andrea Dall'Osto**)

L'accademia del gusto non sarà un luogo esclusivo, anzi. L'idea è di creare uno **spazio aperto a tutti**, soprattutto a coloro che non possono permettersi un'academy. Un hub dove far confluire studenti, chef, piccoli produttori locali, sponsor e anche i bambini, con corsi a loro dedicati, in nome di una cucina educativa. «In questo progetto, c'è **un'etica di fondo**, rivolta alla conoscenza dell'ambiente – continua Garzillo – È importante far capire a un bambino il valore dell'educazione alimentare che non è legata solo al cosa si mangia ma anche a come si produce il cibo. Bisogna partire dal seme per capire la pianta, dalla mucca per apprezzare latte e formaggi».

Il pensiero corre subito a **Marcovaldo**, celebre personaggio letterario creato da **Italo Calvino**, simbolo dell'incapacità dell'abitante di città di vivere un rapporto equilibrato con la natura. L'academy avrà anche questa fondamentale funzione: **evitare che quel rapporto si perda o venga dimenticato**. Garzillo ha già organizzato alcuni corsi di cucina per bambini e visite in fattoria per far conoscere la catena di produzione del cibo. I luoghi e le occasioni sul territorio non mancano. «Abbiamo la fortuna di vivere in questa provincia – sottolinea lo chef – che dal punto di vista naturalistico può insegnare molto.

Il luogo ideale per l'accademia del gusto».

LE RISORSE PER REALIZZARE IL PROGETTO

Il secondo passaggio da fare, dopo l'individuazione della sede, è la ricerca di partner per sostenere economicamente il progetto. Garzillo dice che «non servono fondi stratosferici» e che lui «**un lavoro ce l'ha già**». Il vantaggio di avere uno come lui al timone della barca, oltre alla grande competenza che in passato gli valse una **stella Michelin** a cui rinunciò, è la sua **rete di relazioni professionali di altissimo livello**. Formatosi alla scuola di **Gualtiero Marchesi**, Garzillo ha lavorato con i grandi nomi della cucina d'autore, tra cui **Cracco, Santin e De Prà** solo per citarne alcuni. «Voglio coinvolgere i miei amici – dice Garzillo – perché sono loro che mi hanno insegnato un'etica professionale».

Un patrimonio di partenza niente male.

L'accademia può essere anche una vetrina importante per i **piccoli produttori locali** che, in un territorio disseminato di telai e torni, possono trovare uno spazio dove poter **valorizzare i loro prodotti**. Andando in giro per la provincia si scoprono veri e propri tesori del gusto, nicchie straordinarie per qualità e originalità. Garzillo non nasconde che ogni sabato parte con i suoi figli alla scoperta dei prodotti del territorio. «Farine, liquori, miele, formaggi e latticini, ortaggi, l'elenco sarebbe infinito – conclude lo chef – almeno quanto l'amore che ho per questa terra».

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it