



unimc
UNIVERSITÀ DI MACERATA

l'umanesimo che innova



Museo della scuola
"Paolo e Ornella Ricca"

Il Resto del Carlino - Fermo
04.02.2017

LABORATORI CUCINA

I benefici delle erbe e l'educazione al non spreco

FERMHAMENTE è anche cucina, attenzione al non spreco, analisi sensoriale, risparmio, rispetto dell'ambiente. In una parola: cultura. Alle 9 in punto di ieri, il Buc Machinery è invaso dagli studenti dell'Isc Nardi di Porto San Giorgio e successivamente da altri istituti. Quattro tavoli sono stati imbanditi: erbe di tutti i tipi, carote e patate. In piedi c'è Yuri Meda, dell'università di Macerata. Fa parte del Museo della Scuola Paolo e Ornella

Ricca. Entra subito in empatia con i ragazzi. Chiede quanti conoscano le erbe (quasi nessuno), cosa mangino a scuola (soprattutto pane e nutella), se hanno idea di cosa mangiassero i loro nonni e di come fosse un'aula scolastica di 60 anni fa (nessuno). Il docente spiega la bontà delle erbe, racconta che anche le bucce di patata venivano mangiate perché le si sapeva ben cuocere. Invitati a mettere le mani in pasta, gli studenti iniziano a pulire le carote,

a sbucciare le patate. Il risultato va in padella. In uno spazio apposito lo chef Benito Ricci e il cuoco per passione Roberto Ferretti del Laboratorio Piceno della dieta mediterranea lessano il prodotto dei ragazzi, lo ripassano in padella con aggiunta di guanciale. I profumi si spandono. Intanto, Bruna Leoni (76 anni) e Stella Gina Morici (89 anni) narrano dei cibi della guerra e del dopo-guerra: quel pezzo di pane al cui interno veniva deposto un

briciolo di salsiccia mangiato per strada (8-9 km al giorno, a piedi, per arrivare a scuola) dopo aver accudito al bestiame e all'orto. Ferretti è esperto d'erbe spontanee, non hanno segreti per lui, e le indica ai giovani. «Al termine dell'inverno le scorte di cibo in campagna erano terminate, e ci si nutriva soprattutto di erbe». I ragazzi ascoltano increduli. Assaggiano titubanti. Esplodono in commenti positivi al secondo boccone. Quel cibo piace.

Passano poi al Centro Italiano Analisi Sensoriale (CIAS) e di seguito effettuano il percorso dell'Aromateca. La travolgente professoressa Teresa Cecchi e due sue allievi dell'Itis Montani informano su come si registra l'impronta digitale molecolare dell'aroma di un alimento per verificarne l'autenticità e prevenire le contraffazioni alimentari. Educazione al gusto, alla qualità, alla salute, e educazione al non spreco.

Adolfo Leoni